



## 2017 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Ein Weisswein von Königsklasse

### **Beschreibung:**

Mit etwas Reife entwickelt dieser Weisswein seine volle Facettenbandbreite und wird Ihnen in wunderbarer Erinnerung bleiben. Ein Gedicht zu Krustentieren, feinem Gemüse oder edlem Fisch.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb mit olivegrünen Reflexen. Tiefgründige Nase, Reineclauden, gelbe Pflaumen und Ananas, unterlegt mit feiner Korbwurz. Fülliger Gaumen mit grossartiger Balance, von Allem viel und dennoch viel Finesse ausstrahlend, immer wieder neue Nuancen zeigend, enorme Reserven bis ins lange nachklingende Finale.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97–99/100, Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Roussanne
<b>Artikelnummer:</b>	1427717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc**

Roussanne Vieilles Vignes  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97–99/100, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Roussanne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren