



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Châteauneuf in Perfektion

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus. Bei den Weinen werden die Prinzipien der natürlichen Weinbereitung berücksichtigt.

Degustationsnotiz:

Tintenfarbiges Purpur, viel Schwarze Beerenfrüchte, geröstetes Fleisch, Pfeffer, Kräuter der Provence, Lakritz und ledrige Nuancen. Sehr gehaltvoll, seidig und konzentriert, samtige und feinste Tannine, voll auf der attraktiven Frucht, noble Balance aus Kraft, südlicher Großzügigkeit und tiefgründig-spannender Würze aus dem solitären Terroir um Beaucastel. Zählt auch in diesem Jahrgang wieder zu den absolut Jahrgangsbesten mit grandioser Zukunft durch weitere Reife auf der Flasche. Großartig!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Rhone

Subregion:

Südliche Rhône

Produzent:

Château de Beaucastel

Bewertung(en):

Jeb Dunnock 95–97/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

Artikelnummer:

0685417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95–97/100
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.