2018 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Vom Vorzeigeweingut Beaucastel

Beschreibung:
Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!
Degustationsnotiz:
Recht kräftiges Rubinrot, im feinwürzigen Bouquet reife Himbeeren, Walderdbeeren und gestoßener Pfeffer. Im Mund dann unverkennbar Beaucastel mit dessen typischem «Goût de terroir», einem Duft nach feuchter Erde, Pfeffer, Tabak, gegrilltem Fleisch, Himbeere und wilden Kräutern. Trinkt sich aktuell wunderbar, mit guter Konzentration, Dichte sowie perfekter Balance aus Kraft und Animation. Seit vielen Jahren eine Benchmark an der Rhone, die viele deutlich teurere Chateauneufs qualitativ bloßstellt. Am Ende ist es das überragende Terroir Beaucastels in der besten Zone der Region, das den Unterschied macht.
Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Parker 91–93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Artikelnummer:	1421318

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91–93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch