



2018 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.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur, im Duft dominieren dunkle Beeren, Veilchen, Schwarzkirsche, geröstetes Fleisch, getrocknete Kräuter und typisch auch Oliventapenade. Aus dem Jahrgang 2018 mit mehr Grenache als sonst, zeigt vollmundigen, vollen Körper und Fruchtdruck, seidige, reife Tannine höchster Qualität, fantastische Länge und Nachhaltigkeit. Im druckvollen, lang anhaltenden Finale mit schöner und typischer Terroirwürze aus gecrushtem Stein. Wie immer outstanding und ganz oben in der absoluten Spitze.

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:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Parker 95–97/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Artikelnummer:	0685418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95–97/100
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.