



2019 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Beaucastels kleiner weisser "Chateauneuf"

Beschreibung:

Eine gelungene, typische Cuvée aus den dort beheimateten Rebsorten Viognier, Grenache Blanc, Marsanne und Roussanne. Der Wein harmonisiert excellent zur mediterranen Küche, oder zu diversen Fisch- und Geflügelgerichten.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang, der durch eine feine Bitternote verstärkt wird.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Artikelnummer:	0574019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren