



## 2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Châteauneuf aus den Händen der Familie Perrin

### Beschreibung:

Der Les Sinards sorgt schon in jungen Jahren für grosse Trinkfreude. Familie Perrin gewinnt ihn überwiegend aus den jungen Reben von Beaucastel und einem benachbarten Weinberg. Dank des hohen Grenache-Anteils bringt er viel saftige Frucht ins Glas und verfügt dabei gleichzeitig über gutes Reifepotenzial.

### Degustationsnotiz:

Dunkles violett-Rubinrot. Im Duft feine, süßliche Frucht reifer dunkler Kirschen, Kräutern, Zimt und Kakao. Attraktiv und vollmundig, mit soften und samtigen Tanninen und Säure, reihaltiges Bukett schwarzer Früchte in Form reifer Brombeeren, Cassis und Pflaumenkompott. Herrlich die südliche Würze mit Oliven-Tapenade, Süßholz und der typischen Garrique-Würze des Südens. Delikater, köstlicher Chateauneuf aus bestem Hause, der lange am Gaumen bleibt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 91–93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Mourvèdre, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0763718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 91–93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Mourvèdre, Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.