



2015 Coudoulet de Beaucastel

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

Auf dem Niveau eines Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Violett, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen unterlegt mit Kräutern der Provence und feinen Röstnoten. Wie immer ein Wein, der südliche Kraft mit Finesse vereint. Voller Körper, saftig-intensive Frucht von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren in perfekter Harmonie mit typischem „Goût de Terroir“, Aromen von Unterholz, schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Perfekt zu rotem Fleisch in vielen Variationen.

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:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Artikelnummer:	1421315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,
10% Cinsault
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.