



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

High-End-Châteauneuf in Weiss

### Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

### Degustationsnotiz:

The family is a great believer in Roussanne as the white grape of the Southern Rhône, and the 2016 Châteauneuf du Pape Blanc includes 80% of that variety. Waves of honeyed pineapple and tangerine sorbet flood the senses. This is really lush, yet it's underscored by a briny sense of freshness that prolongs and lingers on the finish. It may be drunk young or aged several years.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Beaucastel-Perrin
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
<b>Artikelnummer:</b>	0687216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren