



2020 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Geheimtipp aus dem Hause Beaucastel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Schwarz. Brombeeren und feine Lavendelwürze in der komplexen Nase, auch Holunderbeeren, getrocknete Birnen und Veilchen. Kraftvoller Auftakt mit zartpelziger Textur und brombeerigem Extrakt, dezente Rauchwürze, auch Pflaumenkompott und schwarze Kirschen, samtig-weiche und charaktervoll-stoffig zugleich.

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:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Artikelnummer:	1421320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.