



## 2006 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Einer der besten Châteauneuf-du-Pape dieses Jahrgangs

### Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus.

### Degustationsnotiz:

Der Jahrgang 2006 präsentiert sich extrem harmonisch und finessenreich. Dem Glas entsteigen intensive Noten von reifen Brombeeren, schwarzen Trüffeln, pikante Würze von weißem Pfeffer, Leder und Kräutern. Am Gaumen charmant mit gutem Druck und schöner Frische, überwältigende noble Grenache-Süße, reifes, aristokratisches Tanningerüst.

### 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>	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Traubensorte(n):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0685406075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel  
Famille Perrin

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 95/100, Parker 95/100  
**Traubensorte(en):** Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.