



"Speziell entwickelte Cuvée zu Ehren des Vaters"

2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Herstellung:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Parker 98/100, Score 20/20
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise
Alkoholgehalt:	15.0 %
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.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Produzent:	Château de Beaucastel
Originalgebinde:	3er-Holzkiste
Artikelnummer:	1421111075B3000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98/100, Score 20/20
Traubensorte(en): 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah,
10% Counoise
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.