2021 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-du-Pape in Perfektion

Beschreibung:
Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen 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. Bei den Weinen werden die Prinzipien der natürlichen Weinbereitung berücksichtigt.
Degustationsnotiz:
(st) Dichtes Purpurgranat. Viel schwarze Kirschfrucht, auch Brombeere und Cassis, unterlegt mit schwarzem Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen enormer Fruchtdruck, unglaublich komplex und tiefgründig, fleischiges Extrakt und noch jugendliche Tannine, perfekt eingebunden in geléeartigem Weinfett. verführerisch und charaktervoll zugleich, wiederum facettenreiche, schwarze Frucht und geröstete Mandeln, herrliche Chateauneuf-Wärme im minutenlang ausklingenden Finale.
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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Decanter 96/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Artikelnummer:	0685421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Decanter 96/100
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Bio
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch