



## 2022 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Beaucastels kleiner weisser Châteauneuf

### **Beschreibung:**

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Châteauneuf-Weinbergs von Beaucastel. Die Kieselsteine im Boden nehmen tagsüber die Hitze auf und geben sie nachts wieder an die Rebstöcke ab, was zum optimalen Reifeverlauf beiträgt.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang.

### **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>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
<b>Artikelnummer:</b>	0574022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel Blanc**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren