



"Direkt aus der Château-Schatzkammer"

## 2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

<b>Beschreibung:</b>	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.
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, 5% Cinsault
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Passt zu:</b>	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.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0685414075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel  
Famille Perrin

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise,  
10% Syrah, 5% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**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.