



## 2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Der unbestrittene Kult-Châteauneuf

### Beschreibung:

Immer auf der Suche nach dem maximal authentischen Geschmack strebte Jacques Perrin sein ganzes Leben lang danach, mit seinen Weinen die vollkommene Harmonie zwischen dem Boden, dem Klima und der Rebe zu erreichen. Um dem natürlichen Ausdruck des Terroirs so nahe wie möglich zu kommen, setzte der Visionär schon früh auf biologische Bewirtschaftung der Rebberge, denn nur unter idealen Bedingungen kann ein Wein das Spiegelbild seiner Umgebung sein. Ein universeller und zeitloser Denkansatz des leidenschaftlichen Winzers Jacques Perrin, dem die Familie mit diesem grossen Châteauneuf-du-Pape ein Denkmal setzt. Dominiert von Mourvèdre, der traditionellen Rebsorte der Appellation, ist es ein Wein von alten Reben, der aussergewöhnliche Konzentration mit spektakulärer Frische verbindet, und dessen faszinierende aromatische Komplexität mit Noten von dunklen Früchten, Gewürzen und Leder von einer feinen und überaus eleganten Tanninstruktur getragen wird. Terroir pur und Lagerpotenzial ohne Ende!

### Degustationsnotiz:

Die 1989 erstmals veröffentlichte "Hommage à Jacques Perrin" ist die Flaggschiff-Cuvée des renommierten Château de Beaucastel. Der Jahrgang 2018 wird von Mourvèdre dominiert, der 60 % der endgültigen Mischung ausmacht. Es handelt sich um einen reichhaltigen und vielschichtigen Wein - von den Perrins treffend als "flamboyant" bezeichnet - mit enormer schmackhafter Intensität, die ein Gleichgewicht zu den reifen, dunklen Früchten schafft.;

### 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>	Score 20/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1421118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Châteauneuf-du-Pape AOC**

Hommage à Jacques Perrin  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.