



2012 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Der Star von Châteauneuf

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus dem südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Für Sie zum Fest konnten wir eine limitierte Menge des überragenden 2012ers aus der Schatzkammer Beaucastels nachkaufen. Jetzt in perfekter Trinkreife.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot, betörendes Bouquet mit Aromen von blauen und roten Früchten, schwarzen Trüffeln, Lakritz, Leder und einer Fülle verschiedener regionaler Kräuter. Auch am Gaumen begeistert dieser Châteauneuf-du-Pape durch seine typische attraktive, vollfruchtige Art, zeigt sich bereits schön offen mit feinen Brombeeraromen, schwarzer Johannisbeere und köstlicher Kräuterwürze der Provence. Mittlerer bis voller Körper, reife Tannine, präsenre rauchig-mineralische und frische Frucht und Lebendigkeit, setzt voll auf Harmonie und perfekte Balance denn auf schiere Konzentration als animierendes Element – Kraft genug ist sowieso vorhanden!

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):

Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

Artikelnummer:

0685412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100 |
| Rebsorte(n): | 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| 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. |