



2019 Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Beaucastels kleiner weisser "Chateauneuf"

Descrizione del vino:

Eine gelungene, typische Cuvée aus den dort beheimateten Rebsorten Viognier, Grenache Blanc, Marsanne und Roussanne. Der Wein harmonisiert excellent zur mediterranen Küche, oder zu diversen Fisch- und Geflügelgerichten.

Nota di degustazione:

Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floral 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, der durch eine feine Bitternote verstärkt wird.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Numero di articolo:	0574019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate imahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren