



2015 Coudoulet de Beaucastel

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

Auf dem Niveau eines Châteauneuf-du-Pape

Descrizione del vino:

Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!

Nota di degustazione:

Konzentriertes Violett, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen unterlegt mit Kräutern der Provence und feinen Röstnoten. Wie immer ein Wein, der südliche Kraft mit Finesse vereint. Voller Körper, saftig-intensive Frucht von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren in perfekter Harmonie mit typischem „Goût de Terroir“, Aromen von Unterholz, schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Perfekt zu rotem Fleisch in vielen Variationen.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Numero di articolo:	1421315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.