



2014 Coudoulet de Beaucastel

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

Qualität wie ein 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 Rubinrot, finessenreicher, intensiver Duft nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Himbeeren und Provencekräutern mit rauchigen Anklängen. Der typische und unvergleichbare Beaucastel-Geschmack mit spannendem «Goût de terroir», einem Duft nach feuchter Erde, Pfeffer, Tabak, gegrilltem Fleisch, Himbeere und viel Würze. Ein sehr eleganter und feiner Jahrgang, ungemein fruchtbetont, mit samtigen, perfekt reifen Tanninen. Der Wein setzt bei aller Komplexität und Länge immer auch seinen Fokus auf Saftigkeit, Eleganz und pure Finesse.

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, Parker 89/100

Vinificazione:

6 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Numero di articolo:

1421314

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, Parker 89/100
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.