



2012 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Weisser Châteauneuf mit 97 Punkten

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
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Parker 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Numero di articolo:	1427712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Vieilles Vignes
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren