



2013 Coudoulet de Beaucastel

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

Der Baby-Beaucastel

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:

Intensives Rubinrot mit feinwürzigem Duft von Himbeeren, Walderdbeeren und Pfeffer. Am Gaumen dann unverkennbar Beaucastel mit typischem «Goût de terroir», einem Duft nach feuchter Erde, Pfeffer, Tabak, gegrilltem Fleisch, Himbeere und wilden Kräutern. Trinkt sich aktuell wunderbar, mit guter Konzentration und Dichte sowie perfekter Balance aus Kraft und Animation. Perrins Coudoulet steht immer auch für Saftigkeit, Eleganz und pure Finesse mit harmonischer Säure und geschliffenen Tanninen. Ein sicherer Wert aus einem Jahrgang mit ultra niedrigen Erträgen.

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:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1421313

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: 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,
20% Cinsault
Maturità: Jetzt bis 2023
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.