



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Direkt aus der Château-Schatzkammer

Descrizione del vino:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus. Bei den Weinen werden die Prinzipien der natürlichen Weinbereitung berücksichtigt.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, 5% Cinsault
Numero di articolo:	0685414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, 5% Cinsault
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.