



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Jeder Schluck ist ein herzerwärmendes Erlebnis

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.

Nota di degustazione:

Dunkles Purpurrot, betörendes Bouquet mit Aromen von blauen und roten Früchten, schwarzen Trüffeln, Lakritz, Leder und einer Fülle verschiedener Kräuter. Im Mund mit beeindruckender Fülle und Aromenintensität. Mittlerer bis voller Körper, reife Tannine, setzt voll auf Harmonie und perfekte Balance denn auf schiere Konzentration als animierendes Element – Kraft genug ist sowieso vorhanden.

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:

James Suckling 98/100, Parker 96+/100

Vinificazione:

12 Monate in Großholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2031

Varietà d'uva:

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault

Numero di articolo:

0685413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Großholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.