



2009 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Aus der Château-Schatzkammer

Descrizione del vino:

Der Châteauneuf-du-Pape aus dem südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Für Sie zum Fest konnten wir eine limitierte Menge des überragenden 2009ers aus der Schatzkammer Beaucastels nachkaufen. Jetzt in perfekter Trinkreife.

Nota di degustazione:

Fast undurchsichtige, purpurne Farbe, süße Aromen von Kampfer, Trüffel, schwarze Kirschen und Johannisbeeren, Lakritze und Pfeffer. Dazu der typische Unterholzton, für den Beaucastel berühmt ist. Sehr reicher, vollmundiger und intensiver Wein, noch präsent, aber reife Tannine, kraftvoll und cremig, dabei sehr saftiger Fruchtdruck und überaus elegant in seiner Anlage. Steht dem großen 2007er in nichts nach, ist jedoch stilistisch ganz anders, weil er auf Finesse, Frische und Langlebigkeit setzt und nicht auf schiere Konzentration. Überhaupt setzt man auf Beaucastel stets auf die Harmonie und perfekte Balance aller Weine und das animierende Element – Kraft haben sie alle schon genug durch ihre Herkunft.

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:

Wine Spectator 96/100, Parker 92–95/100

Vinificazione:

12 Monate in Großholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2045

Varietà d'uva:

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Counoise, 2% Picpoul, 2% Bourboulenc, 2% Roussanne, 2% Vaccarèse, 2% Terret noir, 2% Muscardin, 2% Picardan, 2% Clairette

Numero di articolo:

0685409

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 96/100, Parker 92–95/100
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Counoise, 2% Picpoul, 2% Bourboulenc, 2% Roussanne, 2% Vaccarèse, 2% Terret noir, 2% Muscardin, 2% Picardan, 2% Clairette
Maturità:	Jetzt bis 2045
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.