



2011 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

High-End-Châteauneuf in Weiss

Descrizione del vino:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

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:

Vinificazione: 8 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc

Numero di articolo: 0687211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren