



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

High-End-Châteauneuf in Weiss

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

The family is a great believer in Roussanne as the white grape of the Southern Rhône, and the 2016 Chateauneuf du Pape Blanc includes 80% of that variety. Waves of honeyed pineapple and tangerine sorbet flood the senses. This is really lush, yet it's underscored by a briny sense of freshness that prolongs and lingers on the finish. It may be drunk young or aged several years.

Passt zu:

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.

Temperatur:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Famille Perrin

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc

Artikelnummer: 0687216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5%
Bourboulenc
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren