



Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Beaucastels kleiner weisser "Chateauneuf"

Beschreibung:

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich der Chateauneuf-Weinberge von Beaucastel, auf der anderen Seite der Autobahn A7. Der Boden von Coudoulet hat viele Ähnlichkeiten mit dem von Beaucastel, denn er besteht aus Molasse-Meeressboden, der von steinigen Ablagerungen bedeckt ist. Diese Kieselsteine

spielen für die Qualität des Weines eine grosse Rolle, denn sie nehmen tagsüber die Hitze auf und geben sie nachts wieder an die Rebstöcke ab, was erheblich zum optimalen Reifeverlauf der Trauben und somit zum vollen Geschmack des Weines beiträgt.

Degustationsnotiz:

(st) Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floral Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château de Beaucastel

Ausbau: 8 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Rebsorte(n): 30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

Artikelnummer: 0574024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.