



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 des Châteauneuf-Weinbergs von Beaucastel. Die Kieselsteine im Boden nehmen tagsüber die Hitze auf und geben sie nachts wieder an die Rebstöcke ab, was zum optimalen Reifeverlauf 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 im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0574022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Vinous 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.