



## Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-du-Pape in Perfektion

### Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus dem gleichnamigen Winzerdorf im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel. Das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt Château hat Kultstatus und gilt als Vorzeigeweingut im Châteauneuf-du-Pape. Die starke Verbundenheit der Familie mit der Natur prägt ihre Arbeit im Weinberg und im Keller.

### Degustationsnotiz:

Viel schwarze Kirschfrucht, auch Brombeere und Cassis, unterlegt mit schwarzem Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen enormer Fruchtdruck, unglaublich komplex und tiefgründig, noch jugendliche Tannine. Verführerisch und charaktervoll zugleich, wiederum facettenreiche, schwarze Frucht und geröstete Mandeln im minutenlangen Finale.

### Passt zu:

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.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Famille Perrin (Bio)
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
<b>Artikelnummer:</b>	0685420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel  
Famille Perrin (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 97/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah,  
10% Counoise, 5% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.