



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf-du-Pape in Weiß

Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weißen Châteauneuf-du-Papes stammt vom legendären Château de Beaucastel der Familie Perrin. Ein Weißwein von beeindruckender Komplexität und enormer Fülle, geprägt von feinen Mandelnoten und einem cremigen Fluss. Die wenigen verfügbaren Flaschen sind streng limitiert und werden zugeteilt.

Aromenprofil:

(st) Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Umwerfendes Bouquet verschiedener tropischer Früchte, Akazienhonig, Brioche und geröstete Nüsse. Ein sehr feiner, von der Finesse definierter Wein, der eine intensive Würze, deutliche Mineralik und puffernde Fruchtsäure mitbringt. Weißer Pfirsich, Mandarine, Orangen und Papayas dominieren; er zeigt einen mittleren Körper bei schöner Dichte und Intensität des Geschmacks.

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Famille Perrin (Bio)

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0687221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc
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.