



## Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf in Weiß

### Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneufdu- Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Ein Weißwein mit Komplexität, Mandelnoten, enormer Fülle und cremigem Fluss.

### Degustationsnotiz:

(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.

### Servierempfehlung:

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 2037

**Rebsorte(n):** 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulon

**Artikelnummer:** 0687223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel  
Famille Perrin (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 94/100, Vinous 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.