



## Coudoulet de Beaucastel

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

Châteauneuf-Qualität zum halben Preis

### **Beschreibung:**

Nur eine Straße trennt Château de Beaucastel von den legendären Châteauneuf-du-Pape-Lagen – gleiche Finesse, jedoch zugänglicher im Preis. Aus der Parzelle Coudoulet von Beaucastel vereint der Wein südliche Fülle, intensives Terroir und trinkfreundliche Eleganz. Biozertifiziert und aus besten Lagen vinifiziert, begeistert er als außergewöhnliches Geschenk für qualitätsverliebte Weinenthusiasten und verleiht besonderen Tagen eine unvergleichliche Genussatmosphäre.

### **Aromenprofil:**

Funkelndes, tiefgründiges Purpur, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen, Himbeeren mit kräutriger Würze, feinen Röstnoten und subtiler Salzigkeit. Am Gaumen wie ein Châteauneuf, nur etwas eleganter und schlanker, feine, saftig-attraktive Frucht von Kirschen, Holunder, auch Erdbeeren – einfach wunderbar. Typischer Beaucastel „Goût de Terroir“ mit herrlicher Mineralität, subtil auch schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Für uns einer der schönsten Coudoulets ever.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Château de Beaucastel

**Ausbau:** 6 Monate in Grossholz

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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

**Artikelnummer:** 1421319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18,5/20  
**Rebsorte(n):** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,  
20% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** 6 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.