



Coudoulet de Beaucastel

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

Geheimtipp aus dem Hause Beaucastel

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:

Intensives Purpur-Schwarz. Brombeeren und feine Lavendelwürze in der komplexen Nase, auch Holunderbeeren, getrocknete Birnen und Veilchen. Kraftvoller Auftakt mit zartpelziger Textur und brombeerigem Extrakt, dezente Rauchwürze, auch Pflaumenkompott und schwarze Kirschen, samtig-weiche und charaktervoll-stoffig zugleich.

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: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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

Artikelnummer: 1421320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 90-92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.