



## Coudoulet de Beaucastel

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

Der kleine 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.

### Degustationsnotiz:

(st) 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.

### Servierempfehlung:

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

|                       |                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                           |
| <b>Produzent:</b>     | Château de Beaucastel                                |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1421322                                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 92/100, Vinous 91/100, Score 18.5/20                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault                                                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |