



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Die Königsklasse unter den Weissweinen

Beschreibung:

Dieser Châteauneuf-du-Pape verführt mit einer Harmonie, die in jeder Note spürbar ist. Mit zunehmender Reife entfaltet er sein volles Potenzial und vereint all das, was ein Weisswein wirklich braucht. Perfekt zu feinstem Fisch, zarten Krustentieren oder edlem Gemüse. Die präzise Handarbeit in den Weinbergen und die geringe Produktion machen ihn zu einem seltenen Schatz. Ein Wein, der in Erinnerung bleibt und Herzen erobert. Ein unvergleichlich königlicher Genuss und ein Muss für alle Liebhaber.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit olivegrünen Reflexen. Tiefgründige Nase, Reineclauden, gelbe Pflaumen und Ananas, unterlegt mit feiner Kerbelwürze. Fülliger Gaumen mit großartiger Balance, von Allem viel und dennoch viel Finesse ausstrahlend, immer wieder neue Nuancen zeigend, enorme Reserven bis ins lange nachklingende Finale.

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:	Château de Beaucastel
Ausbau:	8 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Roussanne
Artikelnummer:	1427722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Vinous 95/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.