



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel, Famille Perrin

In den Top 10 von 2019 des Winespectators

### **Beschreibung:**

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus.

### **Degustationsnotiz:**

Fast schwarzes Purpur, hoch aromatisches Bukett von dunklen Früchten, Süßholz, Leder, Röstaromen und erdigen Noten. Im Mund jugendlich, bereits sein gigantisches Potenzial andeutend. Satte und intensive Frucht, Konzentration und Dichte. Reichhaltig, voller schwarzer Beerenfrucht und ohne alkoholisch zu sein - ein ganz großer Wurf der Familie Perrin. Die Tannine sind von nobler Natur und rundum reif und samtig. Nahezu perfekte Harmonie aus südlicher Kraft, Frucht, Lebendigkeit, Nachhall und tiefgründiger Würze. Wieder ein Highlight aus einem der besten Jahrgänge der letzten Dekaden an der südlichen Rhone.

### **Passt zu:**

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 99/100, Parker 95-97/100, Falstaff 97/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
<b>Artikelnummer:</b>	0685416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel  
Familie Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 99/100, Parker 95–97/100, Falstaff 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.