


# 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Ein Meisterwerk mit der Höchstnote der wichtigsten Weinkritiker

**Beschreibung:**
Immer auf der Suche nach dem maximal authentischen Geschmack strebte Jacques Perrin sein ganzes Leben lang danach, mit seinen Weinen die vollkommene Harmonie zwischen dem Boden, dem Klima und der Rebe zu erreichen. Um dem natürlichen Ausdruck des Terroirs so nahe wie möglich zu kommen, setzte der Visionär schon früh auf biologische Bewirtschaftung der Rebberge, denn nur unter idealen Bedingungen kann ein Wein das Spiegelbild seiner Umgebung sein. Ein universeller und zeitloser Denkansansatz des leidenschaftlichen Winzers Jacques Perrin, dem die Familie mit diesem großen Châteauneuf-du-Pape ein Denkmal setzt. Dominiert von Mourvèdre, der traditionellen Rebsorte der Appellation, ist es ein Wein von alten Reben, der außergewöhnliche Konzentration mit spekatkulärer Frische verbindet, und dessen faszinierende aromatische Komplexität mit Noten von dunklen Früchten, Gewürzen und Leder von einer feinen und überaus eleganten Tanninstruktur getragen wird. Terroir pur und Lagerpotenzial ohne Ende!
**Degustationsnotiz:**
(st) Intensives Purpur, im Duft dominieren dunkle Beeren, Veilchen, Schwarzkirsche, Trockenfleisch und typisch auch Oliventapenade. Vollmundiger, voller Körper und Fruchtdruck, seidige, reife Tannine höchster Qualität, fantastische Länge und Nachhaltigkeit. Wie immer outstanding und ganz oben in der absoluten Spitze.
**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.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Rhone |
| **Subregion:** | Südliche Rhône |
| **Produzent:** | Château de Beaucastel |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 100/100, Parker 99+/100, Jeb Dunnuck 100/100 |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Grossholz |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2052 |
| **Rebsorte(n):** | Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise |
| **Artikelnummer:** | 1421116 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Famille Perrin

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 100/100, Parker 99+/100, Jeb Dunnuck 100/100 |
| **Rebsorte(n):** | Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2052 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Grossholz |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de