



## 2017 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

High-End-Châteauneuf in Weiß

**Beschreibung:**

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

**Degustationsnotiz:**

(st) Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Umwerfendes Bouquet verschiedener tropischer Früchte, Akazienhonig, Brioche und geröstete Nüsse. Ein sehr feiner, von der Finesse definierter Wein, der eine intensive Würze, deutliche Mineralik und puffernde Fruchtsäure mitbringt. Weißer Pfirsich, Mandarine, Orangen und Papayas dominieren; er zeigt einen mittleren Körper bei schöner Dichte und Intensität des Geschmacks.

**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:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93–95/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Bourboulenc, 2.5% Clairette
<b>Artikelnummer:</b>	0687217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Bourboulenc, 2.5% Clairette
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren