



2017 Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Produzent: Château de Beaucastel

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Originalgebinde: 12er-Karton

Artikelnummer: 0574017075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren