

2017 Coudoulet de Beaucastel

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

Von einer Parzelle mit 80-jährigen Reben

Beschreibung:
Nur eine Straße trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück! Unter Kennern ist der Coudoulet immer eine besondere Bank, was Qualität und Preis angeht. Ein Beaucastel für jeden Tag.
Degustationsnotiz:
Violett-Rubinrot, köstlicher Duft dunkler Kirschen, Kräuter der Provence, Lavendel und zermahlender Stein. Am Gaumen vollmundig, samtig, komplex dank niedriger Erträge. Erdig-würzige Art mit dezent mineralischem Charakter, gestoßener Pfeffer, schwarze Kirschen. Im langen Abgang mit den typischen Rauchnoten und dem für Beaucastel so typischem „Goût de Terroir“, einem Duft nach feuchtem Unterholz. Kraftvoll intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mir ultrafeinen Tanninen.
Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Parker 91–93/100
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Artikelnummer:	1421317

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91–93/100
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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