



## 2019 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-Qualität zum halben Preis

### **Beschreibung:**

Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes, tiefgründiges Purpur, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen, Himbeeren mit kräutriger Würze, feinen Röstnoten und subtiler Salzigkeit. Am Gaumen wie ein Châteauneuf, nur etwas eleganter und schlanker, feine, saftig-attraktive Frucht von Kirschen, Holunder, auch Erdbeeren - einfach wunderbar. Typischer Beaucastel „Goût de Terroir“ mit herrlicher Mineralität, subtil auch schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Für uns einer der schönsten Coudoulets ever.

### **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:**

Rhône

### **Produzent:**

Château de Beaucastel

### **Bewertung(en):**

Score 18,5/20

### **Ausbau:**

6 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2029

### **Rebsorte(n):**

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

### **Artikelnummer:**

1421319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel**

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18,5/20  
**Rebsorte(n):** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,  
20% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** 6 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.