



## 2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-du-Pape in Perfektion

### Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus dem gleichnamigen Winzerdorf im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel. Das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt Château hat Kultstatus und gilt als Vorzeigeweingut im Châteauneuf-du-Pape. Die starke Verbundenheit der Familie mit der Natur prägt ihre Arbeit im Weinberg und im Keller.

### Degustationsnotiz:

Viel schwarze Kirschrucht, auch Brombeere und Cassis, unterlegt mit schwarzem Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen enormer Fruchtdruck, unglaublich komplex und tiefgründig, noch jugendliche Tannine. Verführerisch und charakttervoll zugleich, wiederum facettenreiche, schwarze Frucht und geröstete Mandeln im minutenlangen Finale.

### 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 97/100, Score 19.5/20

### Ausbau:

12 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2045

### Rebsorte(n):

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

### Artikelnummer:

0685420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel  
Famille Perrin (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah,  
10% Counoise, 5% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**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.