



2020 Coudoulet de Beaucastel

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

Geheimtipp aus dem Hause Beaucastel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Schwarz. Brombeeren und feine Lavendelwürze in der komplexen Nase, auch Holunderbeeren, getrocknete Birnen und Veilchen. Kraftvoller Auftakt mit zartpelziger Textur und brombeerigem Extrakt, dezente Rauchwürze, auch Pflaumenkompott und schwarze Kirschen, samtig-weiche und charaktervoll-stoffig zugleich.

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 90–92/100, Score 18/20

Ausbau:

6 Monate in Grossholz

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

1421320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.