



2006 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Einer der besten Châteauneuf-du-Pape dieses Jahrgangs

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus.

Degustationsnotiz:

Der Jahrgang 2006 präsentiert sich extrem harmonisch und finessenreich. Dem Glas entsteigen intensive Noten von reifen Brombeeren, schwarzen Trüffeln, pikante Würze von weißem Pfeffer, Leder und Kräutern. Am Gaumen charmant mit gutem Druck und schöner Frische, überwältigende noble Grenache-Süße, reifes, aristokratisches Tanningerüst.

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:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
Artikelnummer:	0685406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
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.