



2021 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf in Weiß

Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

Degustationsnotiz:

(st) Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Umwerfendes Bouquet verschiedener tropischer Früchte, Akazienhonig, Brioche und geröstete Nüsse. Ein sehr feiner, von der Finesse definierter Wein, der eine intensive Würze, deutliche Mineralik und puffernde Fruchtsäure mitbringt. Weißer Pfirsich, Mandarine, Orangen und Papayas dominieren; er zeigt einen mittleren Körper bei schöner Dichte und Intensität des Geschmacks.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weißem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Rhone |
| Subregion: | Südliche Rhône |
| Produzent: | Château de Beaucastel |
| Bewertung(en): | James Suckling 94–95/100, Score 19/20 |
| Ausbau: | 8 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc |
| Artikelnummer: | 0687221 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | James Suckling 94–95/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01 |
| Ausbau: | 8 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |