



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Direkt aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen 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. Bei den Weinen werden die Prinzipien der natürlichen Weinbereitung berücksichtigt.

Degustationsnotiz:

Tintenfarbiges Rot, offenes Bouquet mit Aromen von dunklen und roten Früchten, Shitake Pilzen, Lakritz, Leder und geröstetem Fleisch. Am Gaumen mit überzeugender Konzentration und Dichte, kräftigem Körper, viel Brombeerfrucht sowie köstlicher Kräuterwürze der Provence. Die konzentrierten Tannine sind nobler Natur und rundum reif. Sehr schöne Balance aus Frucht, Lebendigkeit, Nachhall und tiefgründiger Würze. Setzt zudem nicht nur auf schiere Kraft, sondern auch auf Finesse. Unzweifelhaft einer der Jahrgangsbesten!

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):	James Suckling 97+/100, Parker 95/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, 5% Cinsault
Artikelnummer:	0685415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97+/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.