



## 2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Der unbestrittene Kult-Châteauneuf

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Beaucastel-Perrin
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 93–95/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
<b>Artikelnummer:</b>	1421114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 93–95/100  
**Rebsorte(n):** Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise  
**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.