



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

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:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	
Ausbau:	8 Monate inahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n):	100% Roussanne
Artikelnummer:	1427716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Roussanne
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren