



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Einer der besten Weine Frankreichs!

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 98/100, Parker 96+/100

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise

Artikelnummer: 1421113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 96+/100
Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah,
10% Counoise
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.