



2019 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-Qualität der besonderen Art

Beschreibung:

Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!

Degustationsnotiz:

Funkelndes, tiefgründiges Purpur, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen, Himbeeren mit kräutriger Würze, feinen Röstnoten und subtiler Salzigkeit. Am Gaumen wie ein Châteauneuf, nur etwas eleganter und schlanker, feine, saftig-attraktive Frucht von Kirschen, Holunder, auch Erdbeeren - einfach wunderbar. Typischer Beaucastel „Goût de Terroir“ mit herrlicher Mineralität, subtil auch schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Für uns einer der schönsten Coudoulets ever.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Artikelnummer:	1421319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,
20% Cinsault
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Bio
Ausbau: 6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.