



2020 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Beaucastels kleiner weisser Châteauneuf

Beschreibung:

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Châteauneuf-Weinbergs von Beaucastel, auf der anderen Seite der Autobahn A7. Der Boden von Coudoulet hat viele Ähnlichkeiten mit dem von Beaucastel, denn er besteht aus Molasse-Meeressboden, der von steinigen Ablagerungen bedeckt ist. Diese Kieselsteine spielen für die Qualität des Weines eine grosse Rolle: Sie nehmen tagsüber die Hitze auf und geben sie nachts wieder an die Rebstöcke ab, was zum optimalen Reifeverlauf beiträgt.

Degustationsnotiz:

(st) Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang.

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:

Rhône

Produzent:

Château de Beaucastel

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

8 Monate im Stahltank

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

13.0 %

Rebsorte(n):

30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

Artikelnummer:

0574020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%
Bourboulenc, 10% Clairette
Weinbau: Bio
Ausbau: 8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren