

Châteauneuf-du-Pape AC blanc 2024

Bio-Wein

Aromen von weissen Blüten, saftig, frisch, Fülle und Komplexität , sehr langer würziger Abgang

Winzer: Beaucastel
Region: Rhône
Rebsorte: 80% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Clairette Blanche, 5% Grenache blanc, 5% Picardan
Farbe: weiß
Ausbau: 50% neue, 50% gebrauchte Barriques
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 9 - 11°C

Kulinarischer Tipp: Zu Hummer mit Fenchel, Zitrus und Estragon, Entenbrust mit Kürbis, Mandarine und Ingwer

0.75 l – Bestellnummer n211124

Beaucastel
Rhône

Die ehemalige Papstresidenz Châteauneuf-du-Pape liegt an der südlichen Rhône, 15 km nördlich von Avignon. Hier werden feurige, schwere Rotweine und körperreiche Weißweine hergestellt, die sehr langlebig sind. Als eines der ersten namhaften Weingüter der Region begann Beaucastel mit der naturnahen Bewirtschaftung der Weinberge. Beaucastel ist auch einer der ganz wenigen Betriebe, die für ihren roten Châteauneuf auf sämtliche 13 zugelassenen Rebsorten zurückgreifen. Sie werden getrennt ausgebaut und erst dann assembliert. Eine Verkostung der einzelnen Komponenten als Jungwein ist eindrucksvoll: Grenache ist der Körper, Syrah der Muskel und Mourvèdre sowie Counoise bilden das Rückgrat. Beaucastel genießt weltweit Kultstatus.

Abbildung unverbindlich