

Châteauneuf-du-Pape AC blanc 2015

Aromen von weissen Blüten und Honig, weiche Säure und sehr langer würziger Abgang

Winzer: Beaucastel
Region: Rhône
Rebsorte: 80% Roussanne, 15% Grenache blanc, 5% andere
Farbe: weiß
Ausbau: 30% Barrique, 70% Stahltank
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 9 - 11°C

Kulinarischer Tipp: Zu Jackobsmuscheln oder Spaghetti Bottarga sowie zu Kalbsmedaillons mit Steinpilzsauce

0.75 l – Bestellnummer n211115

Falstaff: 94 Punkte

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