



Châteauneuf-du-Pape AC blanc 2014

**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: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 9 - 11°C

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

0.75 l – Bestellnummer n211114

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 Cunoise bilden das Rückgrat. Beaucastel genießt weltweit Kultstatus.