



Châteauneuf-du-Pape AC rouge 2017

Aromatische Tiefe und Intensität,
elegante Struktur, Noten von Leder,
Trüffel und Pfeffer

Winzer: Beaucastel

Region: Rhône

Rebsorte: 13 zugelassene Rebsorten, Hauptanteil ist
Mourvèdre

Farbe: rot

Ausbau: 1 Jahr Barrique

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Rinderbraten mit Pflaumen
gespickt oder mit Schokoladen-Pfeffersauce

0.75 l – Bestellnummer n211017

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 angebaut 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.