



## 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 Jakobsmuscheln 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 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.