Château de Beaucastel 2017

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Der Wein zeigt im Glas ein tiefes Rubinrot. Die kraftvolle und elegante Nase zeigt hervorragende Noten von Gewürzen, Kirschen und Kakao. Elegant und perfekt ausbalanciert offenbart der Wein am Gaumen eine schöne dichte Struktur mit feinen Tanninen und komplexen Aromen von kleinen schwarzen Johannisbeeren und floralen Nuancen. Der lange Abgang ist sehr harmonisch. Ein raffinierter Wein, mit der eleganten Handschrift von Château de Beaucastel.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Mourvèdre, Grenache, Counoise, Syrah, Cinsault
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	265267
Accord mets et vins	Gibier, Plats mijotés, Veau, Agneau, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Grillades
Avis	Wine Spectator 95/100 James Suckling 99/100 Robert Parker 94/100

Vinification

Jede Sorte wird einzeln und von Hand geerntet. Die Weinbereitung erfolgt in Eichenfässern für die reduktiven Sorten (Mourvèdre, Syrah) und im traditionellen Betonbehälter für die oxydativen Trauben (alle anderen). Sobald die Milchsäuregärung abgeschlossen ist, werden die verschiedenen Sorten assembliert. Danach reift der Wein während 12 Monaten in grossen Eichenfässern.

Terroir

Château de Beaucastel ist 110 Hektar gross, in einem einzigen Grundstück im Norden der Appellation. Bestes Terroir in Châteauneuf: Kieselsteine auf der Oberfläche, Sand, Lehm und Kalk tiefer im Boden. Die Reben sind durchschnittlich 50 Jahre alt und wurzeln sehr tief. Beaucastel baut alle dreizehn Rebsorten an, die durch die Appellation zugelassen sind.

Histoire

Château de Beaucastel gilt seit langem als einer der größten Weine in Frankreich. Er ist bekannt für seine Eleganz, Ausgewogenheit und sein Alterungspotential. Beaucastel hat ein außergewöhnliches Terroir an der nördlichen Grenze der Appellation Châteauneuf-du-Pape, dem Mistral ausgesetzt.