

VALENTIN WINE

Châteauneuf-du-Pape AC

Hommage Jacques Perrin 2018

Château Beaucastel

CHF 460.00

75cl
14%
Côtes du Rhône
AN 33007518

Vinifikation
Die Maischegärung dauert zwei Wochen, der Ausbau erfolgt dann in grossen Eichenfässern. Speziell: der Syrah reift separat im neuen französischem Barrique.

Degustationsnotiz Gaumen
Eleganz im Auftakt, rote Frucht, dann übergehend in würzige Aromen mit geräuchertem Fleisch, Zimt, "Nägeli". fantastisch eingebundenes, feingeschliffenes Tannin trägt den Wein in sein endloses Finale mit seinen salzig-mineralischen Anklängen.

Passt zu
Wild, Braten, dunklem Geflügel und nicht allzu rezenten Hartkäsen.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre

Region
Den Weinbau haben hier die Gallorömer initiiert, im südlichen Teil der Rhône im Zug der Bepflanzung des Languedoc, im Norden der Rhône um das damalige römische Zentrum Vienne. Im Mittelalter lieferten Gemeinden wie Châteauneuf-du-Pape oder Tavel Weine für den päpstlichen Hofstaat in Avignon, und Mitte des 17. Jahrhunderts wurde erstmals eine Verordnung zum Schutz der Herkunft und der Qualität der Weine erlassen. Im Norden dominieren recht ausgewogene kontinentale Einflüsse, zusätzlich durch den Fluss gemildert, unterliegt der Süden der Rhône klar mediterranem Klima mit heissen, trockenen Sommern, milden Wintern und starkem Einfluss der Winde. Die Böden reichen von Granit und Schiefer im Norden über Kies bis Lehm und Sand. Die Rebfläche beträgt 71'000 Hektare, auf denen bei den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre vorherrschen. Bei den weissen Rebsorten werden Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Marsanne blanche, Roussanne und Viognier angebaut.



Hommage Jacques Perrin 2018 Château Beaucastel

Subregion

Châteauneuf-du-Pape mit 3'200 Hektaren Reben liegt am rechten Ufer der Rhône, etwa auf halbem Weg zwischen Orange und Avignon. Ihren besonderen Ruf hat sich die Appellation durch Terrassen sehr steiniger Böden aus faustgrossen Kieseln, Sandstein, Lehm und Kalk erworben. Das Klima ist deutlich mediterran, trocken und heiss. Wichtigste der offiziell 13 Sorten (genau genommen sind es gar deren 15), die für einen roten Châteauneuf verwendet werden können, ist die Grenache, gefolgt von Syrah und Mourvèdre. Die raren, feinwürzigen und gleichsam cremigen Weissen werden aus Sorten wie Grenache Blanc, Clairette oder Roussanne verschnitten.