



Côtes-du-Rhône AOC

Coudoulet de Beaucastel 2019

Château Beaucastel

CHF 31.00

 75cl
 14.5%
 Côtes du Rhône
AN 33097519

Vinifikation

Jede Rebsorte wird bis zum Ende der malolaktischen Gärung getrennt vinifiziert, dann erfolgt die Assemblage. Der Wein wird anschliessend sechs Monate lang in grossen Eichenfässern ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

intensive Aromen nach Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Provencekräutern mit rauchiger Affinität.

Degustationsnotiz Gaumen

eleganter Auftakt, schöne Frische begleitet von Pfeffer, Tabak, gegrilltem Fleisch, Himbeere und viel Würze, kraftvoll, intensiv in der Mitte, dann ungemein fruchtbetont, mit samtigen, perfekt reifen Tanninen, trotz Komplexität und Länge ein klaren Fokus auf Saftigkeit, Eleganz und pure Finesse.

Passt zu

kräftigen Pastavarianten, Terrinen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre



Coudoulet de Beaucastel 2019 Château Beaucastel

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.

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 Kieselsteinen, 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.