

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	VALLÉE DU RHÔNE
PRODUZENT;	CHÂTEAU BEAUCASTEL HTTP://WWW.BEAUCASTEL.COM/
TRAUBENSORTE;	GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE COU- NOISE, VACCARÈSE, TERRET NOIR, MUSCADIN, CLAIRETTE, PICPOUL, PI- CARDAN, BOURBOULENC, ROUSSANNE, CINSAULT
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	JEDE DER 13 SORTEN WIRD MANUELL GELESEN UND VINIFIZIERT, SYRAH UND MOURVEDRE IN EICHENFERMENTERN, DIE ANDEREN IN EMAILIERTEN BETONTANKS, NACH DER ASSEMBLAGE WIRD DER WEIN EIN JAHR IN GROSSEN HOLZFÄSSERN (FOUDRES) GELAGERT UND DANN IN FLA- SCHEN ABGEFÜLLT
WEINTYP;	KRAFTVOLLER WEIN MIT AROMEN VON KIRSCHEN, SCHWARZEN JOHANNISBEE- REN, GEWÜRZEN UND SCHWARZER SCHOKOLADE, AM GAUMEN ZEIGT ER SICH DICHT UND KONZENTRIERT MIT EI- NER SAMTIGEN STRUKTUR, FEINEN REI- FEN TANNINEN UND EINEM LANGEN AB- GANG LAGERPOTENTIAL 10 – 25 JAHRE
PASST ZU;	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SCHMORGERICHTE, WILDGE- RICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE

