

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	VALLÉE DU RHÔNE
PRODUZENT;	CHÂTEAU BEAUCASTEL HTTP://WWW.BEAUCASTEL.COM/
TRAUBENSORTE;	ROUSSANNE, GRENACHE BLANC, PICARDAN, CLAIRETTE, BOURBOULENC
ALKOHOL;	14 % VOL.
VINIFIKATION;	HANDVERLESEN UND SORTIERUNG DER TRAUBEN, REIFUNG (30% IN EICHENFÄSSERN, 70% IN TANKS) ABFÜLLUNG IN FLASCHEN NACH 8 MONATEN.
WEINTYP;	GOLDGELBE, KLARE FARBE, NOTEN VON WEISSEN BLÜTEN DOMINIEREN DAS FRISCHE UND BLUMIGE BOUQUET. AM GAUMEN SEIDIG UND ELEGANT MIT AROMEN VON PFIRSICHEN UND ZITRUSFRÜCHTEN GETRAGEN VON EINEM HERVORRAGENDEN GLEICHGEWICHT AN AUSGEWOGENHEIT, FINESSE, FRISCHE UND KOMPLEXITÄT.
PASST ZU;	KRÄFTIGE VORSPESEN, KALBFLEISCH, POULET, FISCH MIT WEISWEIN SAUCE ODER BRAUNER BUTTER.

