Château de Beaucastel 2022

Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 97/100 Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL 2022

Der Jahrgang 2022 bietet eine meisterhafte Interpretation von Beaucastel, die Kraft und Frische vereint. Die Nase, schön definiert, entfaltet intensive Eindrücke von reifen roten Früchten, Kirschen und Brombeeren, zu denen sich rasch komplexe Anklänge von Schokolade, Tabak und Unterholz gesellen. Der Gaumen besticht durch seine Dichte und Seidigkeit: Der Auftakt ist saftig und üppig, getragen von einer schönen Säure und einer äusserst raffinierten Tanninstruktur. Das Finale zieht sich lang aus und wird von süsslichen Gewürzen begleitet. Ein Wein, der sich hervorragend zum Einlagern eignet, von grosser Harmonie ist und etwas Geduld erfordert, um sein volles Potential zu entfalten.

Farbe

Rot

Land

Frankreich

Region

Rhonetal

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Rebsorten

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%, Counoise 10%, Cinsault 5%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 10%

Bodenbeschaffenheit

“Galets roulés” (kleine runde Kieselsteine) an der Oberfläche ton-, sand- und kalkhaltig in der Tiefe

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Weinbereitung

Handlese, nach Rebsorten getrennt Reduktive Rebsorten (Syrah, Mourvèdre): Gärung im grossen Holzbottich; üppig-reiche Rebsorten: in traditionellen Beton- und emaillierten Sandsteintanks Assemblage nach Abschluss des biologischen Säureabbaus

Ausbau

1 Jahr in Eichenfässern

Trinkreife

Jetzt bis 2045

Passt zu

Gebratenem Geflügel mit süsslichen Gewürzen – traditionellem provenzalischen Schmorbraten – Lammkarree in Kräuterkruste

Servicetemperatur

15°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste à 6 Flaschen

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

14.5% vol