

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL COUDOULET ROUGE 2023 CÔTES-DU- RHÔNE AC BIO 13.5° 75CL



75cl

Marke

Château de Beaucastel

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Côtes du Rhône

Jahrgang

2023

Alkoholgehalt

13,5 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Cinsault , Grenache , Mourvedre , Syrah

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Mediterrane Küche , Pasta & Pizza , Zigarre

Herstellungsprozess

Die einzelnen Rebsorten werden separat von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und während zwölf Tagen klassisch in Zementtanks vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Assemblage, bevor der Wein während sechs Monaten in traditionellen Holzfässern reift.

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2033

Allergene

Enthält Sulfite

Auszeichnungen

Robert Parker , 92 Punkte

James Suckling , 93 Punkte

Wine Spectator , 90 Punkte

33.00

(inkl. MwSt.)