CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2023

VORSTELLUNG
Die Herstellung von Weißwein bei Beaucastel ist begrenzt, da nur 7 Hektar
mit weißen Trauben bepflanzt sind. Die Hauptsorte ist Roussanne, die 80% des Ertrages repräsentieren

DER JAHRGANG
Die recht klassischen klimatischen, allerdings etwas späten Bedingungen haben einen Jahrgang 2023 ergeben, der sehr vielversprechend und von einer umwerfenden Frische ist. An den ziemlich trockenen Winter schloss sich ein relativ nasses, wenngleich windiges Frühjahr an, wodurch ein sehr guter Gesundheitszustand der Trauben bewahrt werden konnte. Der Austrieb erfolgte etwas verspätet, und diese leichte Verschiebung im Vegetationszyklus der Reben dauerte bis zur Lese an. Der Sommer war sehr trocken und angenehm frisch und ermöglichte eine schöne Ausreifung der Trauben trotz einer außergewöhnlichen Hitzewelle Mitte August, die die Reifung der Beeren beendete. Am 24. August begann die Lese mit den Weißweinen, am 28. folgten die Rotweine; die Lese selbst verlief unter wahrhaft idyllischen Bedingungen bis zum 5. September. Die Gärung der herrlichen Beeren war recht kurz und die Extraktion verlief bestens. Erste Verkostungen lassen Weine mit einem sehr schönen Potenzial und erstaunlicher Frische erkennen.

LAGE
Château de Beaucastel hat 7 Hektar mit weißen Sorten bepflanzt.

TERROIR
Molasse Meeresböden des Miozän, bedeckt mit Alpinen Ablagerungen.

REIFE
Handverlesen in kleinen Kisten,
Sortierung der Trauben,
Pneumatische Pressung, Keltern, Absetzen des Saftes,
Reifung (30% in Eichenfässern, 70% in Tanks).
Während 8 Monaten (30% in Eichenfässern, 70% in Tanks).
Abfüllung nach 8 Monaten.

REBSORTEN
Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVIEREN
10°C im INAO Glas.

VERKOSTUNG
Elegante, goldgelbe, klare und brillante Farbe. In der Nase lässt der Wein ein eindrucksvolles, sehr frisches und blumiges aromatisches Bouquet erkennen, das von zarten Noten weißer Blüten und saftigem Pfirsich dominiert wird. Am Gaumen zeigt sich der Wein außerordentlich finessenreich mit einer herrlichen Frische und einer perfekten Ausgewogenheit zwischen Fülle, Eleganz und Komplexität. Dies wird noch durch ein angenehmes Säurespiel und eine weiche und seidige Textur betont, die behutsam die köstlichen Pfirsich- und Zitrusaromen hervorhebt. Der sehr ausgewogene und lang anhaltende Abgang weist eine angenehme Bitterkeit auf, die eine leicht salzige Note beisteuert. Ein sehr schöner, sehr eleganter, erlesener Jahrgang unseres Beaucastel Blanc.

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

17/20

"Tangerine and apple-skin notes on the nose. There is real richness here, a mouth-coating density, a salinity and sense of freshness – a real minerality comes through on the finish to refresh the rich core. The alcohol is balanced and there is a lovely long finish. Dense and powerful but always refreshing. Drink 2027 – 2045"

Jancis Robinson, 20/11/2024

93/100

"The 2023 Châteauneuf-du-Pape Blanc delivers a classic nose of honeysuckle, cedar, lemon flesh, herbal tea and a touch of jasmine. Full-bodied, round and elegant, the 2023 shakes off the warm growing season and packs plentiful freshness. A long, elegant close confirms a white Châteauneuf-du-Pape of outstanding quality."

Vinous, 14/11/2024

95/100

"Rocking stuff, the 2023 Châteauneuf Du Pape Blanc boasts a vivid gold hue to go with a killer nose of honeyed stone fruits, toasted almonds, flower oil, and caramelized orange. It's medium to full-bodied, concentrated, has a supple, seamless mouthfeel, and the fresh, elegant style of the vintage."

Jeb Dunnuck, 29/10/2024

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.