



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1970



VORSTELLUNG

Château de Beaucastel ist seit langem als einer der größten Weine in Frankreich berücksichtigt worden. Es ist bekannt für seine Eleganz, Ausgewogenheit und Alterungspotential. Beaucastel hat ein außergewöhnliches Terroir an der nördlichen Grenze der Appellation Châteauneuf du Pape, den Mistralwinde ausgesetzt. Alle dreizehn Sorten der Appellation sind seit den sechziger Jahren organisch gewachsen.

DER JAHRGANG

LAGE

Châteauneuf du Pape, zwischen Orange und Avignon, Château de Beaucastel Rot ist ein 70-Hektar Weinberg.

TERROIR

Château de Beaucastel ist 110 Hektar groß, in einem einzigen Grundstück im Norden der Appellation. Das Terroir ist archetypisch der besten Terroirs in Châteauneuf: Kieselsteine auf der Oberfläche, Sand, Lehm und Kalk tiefer im Boden. Die Reben sind alt und wurden organisch seit 50 Jahren angebaut, dies ermöglicht es den Wurzeln außergewöhnlich tief zu wachsen.

Beaucastel baut alle dreizehn Rebsorten, die durch die Appellation zugelassen sind an.

REIFE

Jede Sorte wird einzeln und von Hand geerntet. Die Weinbereitung erfolgt in Eichenfässern für die reduktiven Sorten (Mourvèdre, Syrah) und in der traditionellen Betonbehälter für die oxydative Trauben (alle anderen). Sobald die Milchsäuregärung abgeschlossen ist, mischen die Familie Perrin die verschiedenen Sorten. Die Mischung reift dann in Eichenfässern für ein Jahr vor der Abfüllung.

REBSORTEN

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

SERVIEREN

Rund 15 ° C Wenn möglich, dekantieren des Weines.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

92 / 100

"Gut gedeckter Karminrot, zarter Orangerand, leicht animalische Note im Duft, ein Hauch von gebratener Schweinsniere, kräftiger Körper, erstaunliche Frische, bestens eingebundene Tannine, hat noch Spannung, langer Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2020."

Armin Diel, Fine Das Weinmagazin, 17/10/2013

