



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Rouge Coudoulet - 2023



VORSTELLUNG

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Weinbergs von Beaucastel auf der anderen Seite der Autobahn A7. Aus Gründen, die inzwischen offensichtlich sind, wird er oft als das Beaucastel Baby betrachtet. Die Coudoulet Böden haben viel Ähnlichkeit mit denen von Beaucastel. Er ist aus Molasse, Meeresboden, bedeckt durch alpine Ablagerungen. Diese Steine auch Galets Roulés genannt, spielen eine große Rolle: Sie nehmen die Hitze während des Tages auf und geben Sie Nachts nach und nach wieder ab, dies gibt dem Wein einen perfekten Start im Frühling.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

LAGE

30 Hektar in Côtes-du-Rhône.

TERROIR

Molasse Meeresböden des Miozän, bedeckt mit alpinen Ablagerungen. (Kiesel) Identisch mit dem Weinberg Châteauneuf-du-Pape.

REIFE

Jede Sorte wird einzeln von Hand geerntet, dann in der Kellerei sortiert. Die Ernte wird bis zu 80 ° C erhitzt und dann auf 20 ° C abgekühlt. Klassische Maischegärung von 12 Tagen in Zementwannen. Pressen in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Sorten nach biologischen Säureabbau. Reifung über 6 Monaten in Stückfässern.

REBSORTEN

Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

SERVIEREN

16°C in Gläsern.



VERKOSTUNG

Elegante, klare, rubinrote Farbe mit rötlich-violetten Reflexen. Von schöner Frische in der Nase. Eine verführerische Aromenvielfalt mit Noten von roten, frischen Früchten wie Erdbeere ist deutlich wahrnehmbar. Die köstliche Frische findet sich auch am Gaumen. Der Wein ist sehr schön austariert, rund und von exquisiter Finesse dank weicher, samtiger Tannine und schöner Fruchtaromen. Der Abgang ist raffiniert und kraftvoll, von einer schönen Länge und mit einem Hauch Salzigkeit. Der 2023er Jahrgang hat einen sehr eleganten Wein hervorgebracht.

