



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2016



DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhônetal außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

LAGE

Côtes du Rhône. Zwischen Orange und Avignon, im Osten des Weinguts Château de Beaucastel. Coudoulet de Beaucastel Blanc ist 3 Hektar groß.

TERROIR

Maritime Molasse (Kalkstein) aus der Miozän-Zeit, überlagert von runden Kieselsteinen aus dem alpinen Diluvium.

REIFE

Handlese, Selektion des Leseguts, pneumatisches Pressen, Vorklären, Gärung teilweise im Eichenfass und teilweise im Stahltank.

8 Monate lang. Assemblage und Abfüllung, keine Anwendung der Niedrigtemperatur.

REBSORTEN

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

SERVIEREN

10°C in einem Weißweinglas.

VERKOSTUNG

Dieser Coudoulet Blanc 2016 ist gekennzeichnet durch seine anisgelbe Farbe und eine große Frische. Am Gaumen wird eine schöne Struktur deutlich, mit einer gewissen Spannung und einem guten Gleichgewicht sowie markanten Lindenblüten- und Zitronen-Aromen. Ein schöner, sehr frischer Jahrgang.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK 90/100

"Leading off the whites and just bottled, the 2016 Côtes du Rhône Blanc Coudoulet de Beaucastel offers terrific notes of citrus blossom and apple peel to go with a medium-bodied richness and depth. It's a rich, impressive Côtes du Rhône Blanc I'd happily drink over the coming 2-4 years, and readers interesting in checking out a high-quality white from the Southern Rhône should give this a try."

Jeb dunnuck, 19/10/2017

