



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc 2008

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

Eine schonungslose Auslese im Weinberg ließ den Jahrgang 2008 sehr klein ausfallen, durchschnittlich etwa 50% weniger. Dieser Jahrgang hat einen 'nordischen' Touch mit Aromen von Veilchen und Gewürzen. Das Ergebnis ist ein schwerer Wein, jedoch sanft mit einer bemerkenswerten Eleganz. Ein außergewöhnlicher Wein!

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

Beautiful golden yellow colour.
The nose is mineral with notes of white flowers, honey and marmalade.
The mouth is round and rich on yellow fruits (peaches and apricots) followed by notes of salted butter caramel and a slightly salty finish.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16,5/20

"Mid straw/pale gold. Honey, putty and interest on the nose. Lots of acidity and spritz. Very charming and competent. Rather sprightlier than most white Châteauneuf. Quite persistent."

Jancis Robinson, 09/10/2009



Wine Spectator

92/100

"A creamy texture belies the fresh, well-embedded acidity that lets the mango, papaya, macadamia nut, fresh butter and honeysuckle notes to play out on the long, beguiling finish. Gorgeous. Roussanne, Grenache Blanc, Picardan, Bourboulenc and Clairette."

Wine Spectator, 31/03/2010



92/100

"The 2008 Beaucastel Chateauneuf du Pape blanc (80% Roussanne and 20% Grenache Blanc vinified in tank and wood) had its malolactic blocked so the wine's stability and ageworthiness are more consistent than in the past. This beauty may be the finest dry white of the vintage. Aromas of nectarines, orange marmalade, rose petals, quince and buttered tropical fruits are offered in a medium to full-bodied format with lots of freshness and acidity."

Wine Advocate, 01/10/2010

