



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Blanc Châteauneuf-du-Pape Blanc 1994

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

Good Vintage,

A hot summer, with cold harvest period and a very small harvest

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, Kellern, 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

Dark yellow in colour.

Oxidised nose.

Mouth is also oxidised on notes of copper.

This wine is still in the oxidative period and must not be opened.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

93/100

"The 1994 Chateauneuf du Pape blanc is more honeyed and richer than the 1995. It is full-bodied and intense, with gobs of honeyed cherry-like fruit. Structured yet dense, it is a formidable example of Beaucastel's white wine. It will age for 10-15 or more years."

Wine Advocate, 01/08/1996

