



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



COUDOULET DE BEAUCASTEL CÔTES DU RHÔNE AOC ROUGE BIO 2023 | 0,75 l

CHARAKTER

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.

FARBNUANCE

Rubinrot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Côtes du Rhône

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Grenache, Mourvèdre, Syrah,
Cinsault

AUSBAU

Holzfass

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 0,7 g/l | 63,4 g/l

MARKE | PRODUZENT

Château de Beaucastel

TRINKTEMPERATUR

16 °C

Mis en bt par Sté Fermière des Vignobles
Pierre Perrin Château de Beaucastel
-84350 Courthézon - Fra

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

FR-BIO-01

Art.-Nr. 46855