

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333



Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape „Roussanne vieilles vignes”, blanc

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape*

Rebsorte: *Roussanne*
Bestell-Nr.: *FRS010903*

Die Gebrüder Perrin gehen immer ihre eigenen Wege. So lehnen sie auch den in der Region vorherrschenden Verschnitt in der Weißweibereitang ab und favorisieren die launische, kapriziöse Roussanne-Traube (in dieser Spitzencuvée ein 100% Anteil) gegenüber den überall sonst beliebteren Sorten Grenache blanc, Clairette und Bourboulenc.

So ist dieser feinste weiße Châteauneuf (im Übrigen mein weißer Lieblingswein der gesamten Rhône) im Vergleich zum (zumeist langweiligen) Standard der Appellation sehr langlebig sowie überaus reichhaltig und komplex. Die früh morgens in der Kühle der Nacht geernteten Trauben für diesen „spektakulären Wein“ (Parker, 95 Punkte) stammen aus streng limitierten Erträgen von einer vier Hektar großen Parzelle mit knapp 70 Jahre alten Weinstöcken.

Der monumentale Wein wird sowohl in teilweise neuen Holzfässern als auch in Edelstahl vergoren, durchläuft die volle malolaktische Gärung und erzielt ähnliche Preise wie ein weißer Grand Cru aus Burgund. Er ist die vielleicht großartigste Ausdrucksform der Roussanne-Rebe weltweit, ein außergewöhnlich gehaltvoller Wein, mit einem tiefgründigen Bukett und überreichlichen, komplexen Aromen von Rosenblättern, Akazienblüten, Orangenschalen, tropischen Früchten, Gewürzen, Mineralien und Rauch, einer öligen Textur und einer unglaublichen Opulenz.

Ungemein extraktreich, aber auch fein und geschliffen, geradezu zärtlich gleitet der Wein über die Zunge, füllt mit seiner Dichte und seiner würzigen Säure den Gaumen vollständig aus, bleibt haften, verzaubert, die Zartheit des Holztones verbindet sich mit der Komplexität der Aromen zu einer beeindruckenden Geschmackssinfonie.

