

Coudoulet de Beaucastel, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS010615

Parker: „This is almost the bottle essence of Provence“.

Nur die berühmte „Autoroute du soleil“ trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet‘ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären ‚Châteauneuf‘ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die erstklassigen Mourvèdre-, Syrah-, Cinsault- und Grenachereben für den traditionell in Holzfudern ausgebauten ‚Coudoulet‘ biodynamisch bewirtschaftet und wurzeln tief in den kalkhaltigen Böden, die teppichartig mit den berühmten „galets roulés“ bedeckt sind. Und so prunkt dieses köstliche, purpurrot seidig glänzende Elixier, nachdem schon die ungemein verführerische Nase mit intensiven Fruchtaromen und einer leicht salzig-mineralischen Note große Vorfreude auf den ersten Schluck auslöst, mit einem komplexen, höchst animierenden Aromenspektrum von reifen Oliven, schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen, mineralischer Erde und provençalischen Kräutern; die Syrahtrauben lassen würzige, pfeffrige Noten einfließen, dazu getrocknete Minze, Röstaromen von einem offenen Grillfeuer in den Weinbergen und zarte Anklänge an geräuchertes, speckiges Fleisch (wie bei großen, noblen Rotweinen der Côte Rôtie) – all dies verpackt in einem kraftvollen, vollmundigen und doch so unglaublich feinen, eleganten, ausbalancierten Körper, was ein verschmitztes Lächeln in die Augen des kundigen Weinliebhabers zaubert: Die kühle, seidige Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell! Dies ist erotischer Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Es genügt ein einziges Wort, um all die



verzaubernden Sinneseindrücke trefflich zusammenzufassen: Genial! Werte Kunden: Coudoulet 2015, das ist schlicht die Qualität großer Châteauneuf-Weine zu einem absoluten Schnäppchenpreis! Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit seiner cremig-seidenen Mundtextur, der das Wort „steinreich“ neu definiert, läutet ein Rhône-festival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar!

Trinkempfehlung: Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche)

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333