

## Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS010720

### Beaucastel – Subskriptionsstart einer Legende!

„Das Dreigestirn aus Säure, Tanninen und Alkohol ist perfekt aufeinander abgestimmt und schafft absolute Harmonie.“ – Famille Perrin über den 2020er Beaucastel In Châteauneuf-du-Pape gibt es eine Handvoll Ikonen. Clos des Papes, Rayas und Beaucastel bilden das Trio der wohl renommiertesten Betriebe der Südlichen Rhône. Sie alle fahren unterschiedliche Konzepte. Auf Rayas ist es reinsortiger Grenache, der samt Rappen im großen Holz vinifiziert wird, Clos des Papes' Rotwein entsteht komplett ohne Rappen und neues Holz. Familie Perrin erhöht seit einigen Jahren, vor allem im Zuge der Klimaveränderungen den Anteil an Mourvèdre. Die im Bandol ebenso beheimatete Rebsorte trotz warmen und trockenen Jahren – wie sie zuletzt zu verzeichnen waren – viel besser als Grenache, die schnell überreif und alkoholisch gerät, zudem eine hohe Anfälligkeit für Pilzkrankheiten besitzt. Vor allem repräsentiert der grand vin Beaucastels die Rebsortenvielfalt Châteauneuf-du-Papes.

Sämtliche der 13 zugelassenen Rebsorten finden hier Verwendung, wobei Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault und Terre Noir, Muscardin sowie Vaqueyrese dabei als dominierende Grundpfeiler des ausgeklügelten Blends fungieren. Heute möchten wir Ihnen den Jahrgang 2020 zur Subskription anbieten, der alle Anlagen besitzt, um einen reifefähigen und großen Châteauneuf-du-Pape hervorzubringen. Bis in den Herbst 2022 wird er in den kalten Gemäuern Beaucastels heranreifen. Doch lassen wir Familie Perrin in ihren eigenen Worten berichten, welche Charakteristika den aktuellen Jahrgang prägen: „Die Weinlese 2020 in der südlichen Rhône wurde durch sehr gute Wetterbedingungen begünstigt, es ist ein großzügiger Jahrgang, sowohl in Bezug auf Qualität als auch auf Quantität. Das Jahr war nicht so heiß wie 2019, jedoch während der gesamten Vegetationsperiode sehr windig und von leichten Niederschlägen geprägt. Nach einem recht milden Winter (in der Nacht zum 24. März gab es einen einzigen Frost, von dem aber nur die Parzellen mit frühem Reifebeginn leicht betroffen waren), gestaltete sich der Frühling strahlend. Es war recht warm und sehr windig, so dass die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai unter sehr gesunden Bedingungen. Das gute Wetter



setzte sich im Juni, Juli und August fort, mit viel Wärme, aber niedrigeren Temperaturen als 2019, kühlen und feuchten Nächten und Wind, der weiterhin wehte und so die Frische der Reben bewahrte und perfekte hygienische Bedingungen für die Trauben schuf. Die relativ frühe Lese begann unter diesen sehr guten Bedingungen am 26. August mit den weißen Côtes-du- Rhône und dauerte bis Ende September mit dem Mourvèdre. Der September war zu Beginn des Monats warm und dann gemäßiger, was idyllische Erntebedingungen bot und es uns ermöglichte, jede Parzelle bei perfekter Reife zu ernten. Die eingefahrene Ernte war äußerst gesund, mit schönen saftigen und sehr reifen Trauben, vernünftigen Alkoholwerten, guter Säure und bereits großer Ausgewogenheit. Die Erträge sind etwas höher als 2019, und die ersten Verkostungen deuten einen sehr schönen Jahrgang voraus.“ Alle 13 Rebsorten, die hier eingehen, werden zuvor separat angebaut, bis sie dann erst nach aufwändiger Verkostung cuvéeiert werden. Die „finale“ Cuvée beweist das enorme Gespür der equipe Beaucastels, unter Wahrung des Jahrgangscharakters stets einen reifewürdigen Wein zu assemblieren. Bei diesem Ansatz, sofern man ihn denn so meisterlich beherrscht wie die Familie Perrin, lässt sich besonders auf die jeweiligen Stärken der einzelnen Trauben-Sorten im Jahrgang eingehen, die allesamt aus dem zusammenhängenden Weinberg des Château de Beaucastel stammen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Wein nun rund zwei Jahre im Holzfuder, um dann im Herbst 2022 freigegeben zu werden. „Unter den 13 Rebsorten dominieren Mourvèdre und Grenache, wobei erstere ihre leicht reduktive Qualität und letztere ihre Extravaganz beisteuert. Dieser prächtige Wein von großer Präzision und Reife wird sich in den kommenden Jahrzehnten weiterentwickeln und nach und nach seine ganze Komplexität entfalten.“ so die Einschätzung der Perrins. Das Bouquet fällt dieses Jahr enorm würzig aus. Ein Hauch Muskatnuss, Lakritz und reife Brombeeren tummeln sich hier. Etwas Schwarzkirsche und diverse rote Pflaumensorten pirschen nach vorne, auch Cassis-Gelee schwirrt im Hintergrund. Bei aller Komplexität und Kraft bleibt der Eindruck eines kühlen Weins. Dies zieht sich auch am Gaumen fort, wo der Beaucastel mit kraftvollem aber fein poliertem Tanningeruöst auftritt. Die Frucht ist charmant und präsent, wird begleitet von nobler Säurestruktur, die weder bissig noch zu milde daherkommt. Ein Hauch Kräuter tauchen hier dann auf, die sich so in der Nase nicht fanden. Das regt die Sinne an, gestaltet sich balanciert, besonders im immer feiner werdenden Nachhall diverser Beerenaromen. Kurzum: Ein Beaucastel, der Klasse zeigt. Ein Châteauneuf-du-Pape, den man nicht nur unter den allerbesten einzusortieren hat, sondern ebenso ob seiner Markanz

Trinkempfehlung: Wer sich von diesem Schatz Flaschen sichern möchte, sollte unbedingt jetzt zuschlagen. Denn bis zum Ein

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](mailto:info@pinard.de)

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

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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