

Domain Perrin Coudoulet de Beaucastel Blanc Côtes du Rhône AOC

Château de Beaucastel von Familie Perrin zählt zu den Legenden der südlichen Rhône – seit dem 16. Jahrhundert steht das Haus für Authentizität und Terroirtreue. Der Coudoulet de Beaucastel Blanc stammt aus Weinbergen außerhalb der Appellation Châteauneuf-du-Pape, profitiert aber vom gleichen Kiesel-Terroir. Die Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Marsanne und Bourboulenc zeigt Fülle, Eleganz und enorme Länge.

Vinifikation

Handlese, sanftes Pressen, Gärung in Eichenfässern und Edelstahltanks, kurze Reife auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen

Duft nach weißen Blüten, Birne, Honigmelone und Kräutern der Provence. Am Gaumen cremig und mineralisch zugleich, mit feinem Schmelz und großer Tiefe.

Speisenbegleitung

Passt hervorragend zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch oder cremigen Risotti.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	328 kJ
Brennwert kcal	79 kcal
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,2 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Passt zu	helles Fleisch, Risotto, Steinpilz Risotto, gebratener Fisch
Verschlusstyp	Korken
Alkoholgehalt	14%

Rebsorte	Viognier, Marsanne, Bourboulenc, Clairette
Region	Rhone
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **KALIUMBISULFIT**, Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Citronensäure, Gummi arabicum, Carboxymethylcellulose, Gase und Packgase: Stickstoff, Kohlendioxid.

Inverkehrbringer

Perrin et Fils S.A.
Route de Jonquieres 84100 Orange Frankreich