



## Château de Beaucastel, Coudoulet Côtes du Rhône AOC, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Magnum, 2020, Cotes du Rhone rouge BIO

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Der kleine Bruder vom berühmten Châteauneuf-du-Pape.

Jahrgang 2020 - 1,5 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 39,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 59,90**

**Artikel:** 2020 Côtes du Rhône Coudoulet Rouge AOC Château de Beaucastel

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Rhône

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** AOC

**Erzeuger:** Château de Beaucastel

**Rebsorte:** Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

**Alkohol:** 14%

**Restzucker:** 0,8 g/l

**Säure:** 5,2 g/l

**Farbe:** Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

**Aroma:** Die Nase zeigt eine schöne Frische und ein verführerisches aromatisches Bouquet, das Noten von roten Früchten, Gewürzen und weißem Pfeffer mit einem Hauch von perfekt integrierter gerösteter Vanille kombiniert.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er vollmundig, gefällig und sehr weich und zeigt eine schöne Ausgewogenheit mit Frische und Aromen von schwarzer Kirschmarmelade.

**Abgang:** Der Abgang ist lang mit einer schönen aromatischen Intensität und samtigen Tanninen. Ein Wein von großer Eleganz mit gutem Alterungspotenzial.

**Trinktemperatur:** 16 °C

**Auszeichnungen:** 92 Punkte - James Suckling

### Lage und Terroir:

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen direkt östlich des Weinbergs von Beaucastel auf der anderen Seite der Autobahn A7. Coudoulet wird oft als das kleine Beaucastel bezeichnet, und das aus Gründen, die inzwischen offensichtlich sind. Der Boden von Coudoulet weist viele Ähnlichkeiten mit dem von Beaucastel auf. Er besteht aus Boden aus Molasse, der von diluvialen alpinen Ablagerungen bedeckt ist. Diese "Galets Roulés" genannten Kieselsteine spielen eine große Rolle: Sie nehmen tagsüber die Wärme auf und lassen sie nachts langsam abfließen, was den Reben im Frühjahr einen guten Start ermöglicht.

### Ausbau:

Jede Rebsorte wird einzeln von Hand geerntet und dann im Keller sortiert. Die Ernte wird auf 80 °C erhitzt (Schalen) und dann auf 20 °C abgekühlt. Die klassische Mazeration erfolgt 12 Tage lang in Zementtanks. Kelterung in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Rebsorten nach der malolaktischen Gärung. Reifung in Eichenfässern für 6 Monate.

### Der Jahrgang:

2020 in der südlichen Rhône wurde durch sehr gute Wetterbedingungen begünstigt, es ist ein optimaler Jahrgang, was die Qualität angeht. Nicht so heiß wie 2019, war dieses Jahr während der gesamten Vegetationsperiode sehr windig mit leichten Niederschlägen. Nach einem recht milden Winter (in der Nacht zum 24. März gab es einen einzigen Frost, von dem aber nur die Parzellen, die früh reifen, leicht betroffen waren). Der Frühling war strahlend, 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 im Jahr 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 Ernte 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 gemäßigter, was idyllische

## Datenblatt : Château de Beaucastel

Erntebedingungen bot und es ermöglichte, jede Parzelle bei perfekter Reife zu ernten. Die Ernte war sehr gesund mit schönen saftigen und sehr reifen Trauben, mit einem angemessenen Alkoholgehalt, einer guten Säure und einer bereits sehr guten Ausgewogenheit.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Château de Beaucastel

**Anschrift:** Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 06.02.2024