

Châteauneuf-du-Pape BLANC AOC

Château Beauchêne, Piolenc



Eigenschaft	Weissweine
Herkunft	Châteauneuf-du-Pape AC
Traubensorte	Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc und Clairette
Vinifikation	Ausbau in Edelstahltanks
Farbe	Helles Strohgelb mit glänzenden Reflexen
Aroma	Bouquet nach Akazienblüten, gerösteten Mandeln und reifen Aprikosen.
Charakter	Am Gaumen komplex mit vollem Körper. Angenehme Balance der Fruchtsäure. Geschmeidig und harmonisch mit einem bemerkenswert aromatischen Abgang.
Passt zu	Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten mit hellen Saucen, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und Käse.
Ausschanktemperatur	9°-12°C
Lagerfähigkeit	bis 10 Jahre

Inhalt

75 cl

**Vorherige
Auszeichnungen**

2017: Wine Advocate:
91 Points