


Réflexions de Beurenard

Châteauneuf-du-Pape AOP 2022


Ein Châteauneuf-du-Pape mit viel Fruchtigkeit abseits des Klassischen.


Artikelnummer 2483.22
Weingut Domaine de Beurenard
Region Châteauneuf-du-Pape
Jahrgang 2022


 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Kirschlor; Bukett mit Waldbeeren, Holunder und Pflaumen, würzige Noten von Mokka und getrockneten Gewürzen; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und belebend, komplexe Struktur, dicht gewobene Textur; mundfüllendes, seidenweiches Tannin im anhaltenden Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Mourvèdre (90%)
Grenache (10%)

 **Speisenvorschläge**
Wildpastete, Geflügelragout mit Tomatensauce und Rosmarin, Wirsing mit schwarzen Trüffeln, Parmesan, Blauschimmelkäse

 **Lagern** Bis mindestens 2034 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	15%
Freie SO2	22 mg/l
Gesamte SO2	58 mg/l
Flüchtige Säure	0.53 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	07.03.2024

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2483.22