



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL, Courthézon

Beaucastel ist der Inbegriff einer langen Familiengeschichte: 1687 ernannte der Sonnenkönig Louis XIV. Pierre de Beaucastel zum "Capitaine" des Dorfes Courthézon und vermachte ihm rund 100 Hektar Land um seinen Landsitz. 1909 übertrug der Eigentümer den Besitz an seinen Schwiegersohn Pierre Perrin, zu Weltruhm kam das Château durch Jacques Perrin in den 60ern. Als erster setzte er schon in den 50er Jahren auf biologischen, 1974 gar auf biodynamischen Weinbau. Nach ihm ist der besten Wein der Familie benannt: Hommage à Jacques Perrin. Seine Söhne Jean-Pierre und François leiten heute diesen Musterbetrieb, und die fünfte Generation der Perrins ist bereits maßgeblich aktiv.


Man spürt hier den besonderen Geist der päpstlichen Weine wie nirgendwo sonst in Châteauneuf-du-Pape: Die Fokussierung auf maximal mögliche Qualität bedeutet auf Beaucastel, ausgewogene Weine mit Brillanz und Frische zu erzeugen. Sie sind mit ihrer unvergleichlichen Finesse der Leitstern der Region, wenn es um Feinheit und Filigranität geht. Der Ausbau erfolgt in überwiegend großen Fässern, um den Wein nicht zu sehr vom Holz zu beeinflussen, und so entstehen Weine, die man als Quintessenz des Châteauneuf nennen darf: Mustergültig vereinen sie Kraft und Struktur, Eleganz und Frische. Die einhundert Hektar Rebfläche am nördlichen Ende der Appellation sind der wahre Schatz von Beaucastel, 75 davon liegen im Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape, die restlichen 25 nur durch eine Straße getrennt im Anbaugebiet Côtes du Rhône: diese werden als Coudoulet de Beaucastel vermarktet.



## Châteauneuf-du-Pape blanc 2023

Der weiße Beaucastel wird aus den Sorten Grenache Blanc, Picardan, Clairette, Bourboulenc und Roussanne erzeugt. Etwa ein Drittel wird im Barrique vergoren und über 8 Monate ausgebaut. Hoch-eleganter Wein mit faszinierender Tiefe, vielschichtig und so komplex, dass man gar nicht richtig einordnen kann, was nun mehr Freude bereitet: Die kristallklare Frucht, die fein-ziselierte Textur, die profunde Finesse oder die unglaubliche Länge. Wunderschöner, super spannender Wein von großer Langlebigkeit. Grandioser Begleiter zu Hummer, Steinbutt in der Salzkruste, Morcheln oder Entenbrust.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2036</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	