

# DRINKS.

## Domaine de Beurenard "Boisrenard" Blanc Châteauneuf-du-Pape 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7050820
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Rhonetal
Abfüller	Domaine de Beurenard - Paul Coulon & Fils, 10 Avenue Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Marke	Domaine de Beurenard
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Aromen von exotischen Früchten und Aprikosen und weissen Blüten. Dazu kommen Noten von gerösteten Mandeln. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Roussanne, Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte

## **Beschreibung**

Im 14. und 15. Jahrhundert hatten die Päpste in Châteauneuf-du-Pape nördlich von Avignon ihre Sommerresidenzen, dies erschliesst sich bereits aus dem Namen. Hier im Herzen der Provence befindet sich das Weingut Domaine de Bearenard, welches bereits in der 7. Generation als Familienbetrieb geführt wird. Derzeit werden die 60 Hektaren von den Gebrüdern Daniel und Frédéric Coulon bewirtschaftet. Das mediterrane Klima, welches im Sommer von einer starken Hitze geprägt ist, lässt die Reben voll gedeihen, führt allerdings dazu, dass die Trauben sehr intensiv, Alkohol geschwängert sind. Um dies auszubalancieren verstehen sich die Brüder darauf, mit einer Vielzahl verschiedener Sorten zu arbeiten. Ganz im Zeichen der Biodynamie wird zu einem grossen Teil von Hand und mit Pferden gearbeitet. Damit legt man einen Fokus, das Terroir für kommende Generationen zu erhalten. Für den "Boisrenard" wurden ältere Rebstöcke verwendet, die in unterschiedlichen Variationen auf den Parzellen wachsen. Die handverlesenen Trauben werden auf dem Weingut streng selektiert, zuerst sanft angepresst und dann in Eichenholzfässern schonend gegärt. In den selben Fässern folgt der anschliessende Ausbau von 6 Monaten.