WEIN & SPEISE

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009 & Entenbraten klassisch mit Rotkohl und Sauce

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,
heute möchte ich Ihnen vom Château de Beaucastel den 2009er Châteauneuf-du-Pape Rouge vorstellen, kombiniert mit einem klassischen Entenbraten mit Rotkohl und Sauce.

Analytische Daten: 👉 14,5 % Vol.

Das **Château de Beaucastel** ist eines der traditionsreichsten und bedeutendsten Weingüter in der Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) **Châteauneuf-du-Pape**, die nach dem gleichnamigen Ort zwischen Orange und Avignon im südlichen Rhônetal benannt ist. Das Château de Beaucastel liegt im Nordosten der Appellation und ist mit einer Weinanbaufläche von 110 Hektar auch eines der größten Güter des Châteauneuf-du-Pape. Beaucastel kultiviert alle dreizehn Rebsorten, die für die Appellation zugelassen sind.

Die Geschichte des Guts geht zurück auf das Jahr 1549, als der Adelige Pierre de Beaucastel eine Scheune mit den umgebenden Ländereien erwarb. Seine Nachfahren erbauten dort ein Gutshaus, das heutige Château de Beaucastel. Zunächst wurden auf dem Gut nur Acker- und Weideflächen bestellt, erst später kam Weinbau hinzu. Ende des 19. Jahrhunderts wurden die Rebstöcke des Châteaus von der Reblaus verwüstet und der damalige Besitzer verkaufte das Gut 1909 an Pierre Tramier, der alles neu anlegte. Er übertrug das Weingut seinem Schwiegersohn Pierre Perrin, der – wie auch später Jacques Perrin – dem Château de Beaucastel zu großen Erfolgen verhalf. Heute wird das Weingut von Jacques Perrins Söhnen Jean-Pierre und François geleitet, die inzwischen von der fünften Generation mit Marc, Pierre, Thomas, Cécile, Charles, Matthieu und César unterstützt werden. So ist Beaucastel in erster Linie die Geschichte einer Familie, die ihre gemeinsamen Werte in den Weinbergen erfolgreich umsetzt.

Das Château de Beaucastel führt die Tradition der Assemblage, wie die Cuvée-Erzeugung in Frankreich genannt wird, mit den dreizehn historischen Rebsorten aus der Appellation Châteauneuf-du-Pape fort: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Counoise, Terret Noir, Muscardin, Clairette (weiß), Picpoul (weiß), Picardan (weiß), Bourboulenc (weiß) und Roussanne (weiß). Diese Vielfalt verleiht den Weinen Kraft, Struktur, Eleganz und Frische. Mit der Berücksichtigung aller zugelassenen Rebsorten ist der Châteauneuf-du-Pape vom Château de Beaucastel verglichen mit anderen Cuvées der Appellation etwas ganz Besonderes.

Rebsorten:

- je 30 % Grenache und Mourvèdre

- insges. 15 % Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette (weiß), Picpoul (weiß), Picardan (weiß), Bourboulenc (weiß), Roussanne (weiß)
- je 10 % Counoise und Syrah
- 5 % Cinsault

Weinbereitung: Jede Sorte wird einzeln und von Hand gelesen. Die Weinbereitung erfolgt in Eichenfässern für die reduktiven Sorten (Mourvèdre, Syrah) und in den traditionellen Betonbehältern für die oxydativen Trauben (alle anderen).
Sobald die Milchsäuregärung abgeschlossen ist, mischt die Familie Perrin die verschiedenen Rebsorten. Diese Mischung reift dann in Eichenfässern für ein Jahr bis zur Abfüllung in Flaschen.

Jahrgang: Die außergewöhnlichen klimatischen Bedingungen im Jahr 2009 machen dieses Jahr zu einem hervorragenden Weinjahrgang. Der 2009er Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge ist gut balanciert und hat eine großartiges Lagerungspotenzial.

Charakteristik: Der Châteauneuf-du-Pape Rouge vom Château de Beaucastel gilt seit langem als einer der größten Weine aus Frankreich. Es ist bekannt für seine Eleganz, Ausgewogenheit und sein Alterungspotenzial.

Terroir: Das Château de Beaucastel hat ein außergewöhnliches Terroir an der nördlichen Grenze der Appellation Châteauneuf-du-Pape, das den Mistralwinden ausgesetzt ist. Es ist archetypisch für die besten Terroirs im Châteauneuf-du Pape: Kieselsteine an der Oberfläche sowie Sand, Lehm und Kalk tiefer im Boden. Die Rebstöcke sind alt und werden seit 50 Jahren organisch kultiviert, was es den Wurzeln ermöglicht, außergewöhnlich tief zu wachsen.

Verkostung: Nahezu schwarze Farbe; die Nase ist sehr zart und kraftvoll zugleich: rote Früchte, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Gewürze, Thymian und Lavendel; das Bouquet ist sehr elegant, reich und rund: Feigen, Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Obstkompott, alle mit einer großen Säure. Die Tannine sind präsent, aber sehr delikat.

Passt zu: Mit dem Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge harmonieren Ente, Gans, Lamm, Hirsch oder Ochsenfleisch. Die Familie Perrin besucht gerne das Restaurant von Gérard Alonso in Sorgues. Monsieur Alonso serviert zum Châteauneuf-du-Pape gerne Lammfilet mit Zuckerschoten und Sommertrüffeln.
Heute gibt es zum gereiften 2009er Châteauneuf-du-Pape von der Familie Perrin einen klassischen Entenbraten mit Rotkohl und Sauce.
Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Hauptkomponenten der Speise sind – nomen est omen – natürlich Ente und Rotkohl. Basis der Sauce sind Entenkleinteile, gekocht mit Wurzelgemüse und Rotwein, anschließend reduziert. Kurz vor Ende der Reduzierung wird Kornelkirschen-Marmelade zugefügt und am Schluss wird die Sauce mit Butter montiert.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien #WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #ChateaudeBeaucastel #ChateauneufduPape #MatthieusPerrin #Perrin #FamiliePerrin #Frankreich #Rhone #südlicheRhone #ChateaudeBeaucastel #HandgemachteWeine #Olivenöl #Filod'Olio #spontanVergärung #selektiveHandlese #Ente #Rotkohl #Olivenöl