



## Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St. Julien

**Beschreibung:**

Ein eleganter Bordeaux aus der renommierten Appellation St-Julien, der durch seine harmonische Struktur und sein Reifepotenzial überzeugt.

**Aromenprofil:**

Delikates Bouquet, rotbeerige Konturen, Estragon und erkalteter Hagebuttentee. Am kompakten, saftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, feinsandigem Extrakt, mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen und feinmehlige Adstringenz, gepaart mit zarter Bitternis.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Trinkreife:** 2030–2055

**Artikelnummer:** 0471125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Beychevelle

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling  
95-96/100, WeinWisser 17.5+/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.