



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Well done Philippe Blanc!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur mit satter Mitte. Konzentriertes Bouquet mit Holundersaft und edler Cassiswürze, dahinter heller Tabak und Fliedernoten. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tannin gepaart mit fein nerviger Rasse, dadurch behält er seine Finesse. Im aromatischen Finale mit blauen Beeren, Brasiltabak und fein körnigem Extrakt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.