

Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Top, auch dieses Jahr!

Beschreibung:
Ein eleganter Bordeaux aus der renommierten Appellation St-Julien, der durch seine harmonische Struktur und sein Reifepotenzial überzeugt.
Aromenprofil:
Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit Veilchenduft, frischen schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz, dahinter Brasiltabak und Schokopastillen. Am satten Gaumen mit weicher Textur, fleischigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen gepaart mit dunkler Mineralik.
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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2027–2047
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2047
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch