



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Kultwein aus St. Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Feingliedriges Bouquet, Heidelbeergelee, Schattenmorellensaft und getrocknete Veilchen. Am Gaumen mit cremiger Textur, nerviger Rasse, engmaschigem Tanningerüst und sehnigem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Preiselbeermus, Grafit und Johannisbeernektar. Kann noch zulegen.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2049

Artikelnummer: 0471122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 94-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 17.5+/20
Trinkreife:	2029-2049
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.