



Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Ein Zweitwein erster Güte aus St-Julien

Beschreibung:

Der Zweitwein von Château Beychevelle überzeugt mit Feinheit und Charakter und steht damit dem Erstwein in kaum etwas nach. Der Amiral eignet sich gut zum Lagern, er enthüllt seinen Charakter aber schneller. Er wird vom selben Team wie "sein großer Bruder" vinifiziert, die Traubenselektion erfolgt ebenso rigoros.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Brasiltabak und tasmanischem Bergpfeffer, dahinter Holundergelee, helles Leder und Nelken. Am strukturierten Gaumen mit weicher Textur stützendem Tannin, fein körniges Extrakt und durchtrainierter Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale frischgepflückte Wildkirsche, edle Cassiswürze und zart mehlig Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: Second vin du Château Beychevelle

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0922220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 91-93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.