



2017 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Besser als letztes Jahr!

Degustationsnotiz:

Pupurgranat mit violetten Reflexen. Dropsig, warmes Bouquet, dahinter frische rote Grütze, Malznoten und Walderdbeeren. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und guter Frische. Im langen, aromatischen Finale mit betörend reifem Schattenmorellensaft.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Château Beychevelle

Bewertung(en): Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2040
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.