



## 2017 Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Neal Martin: «This St-Emilion is a must-buy»

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat. Zarter Beginn mit Alpenheidelbeeren und Veilchen, dahinter Cassisblüten und Himbeermark. Am Gaumen mit elegantem Körper und klarer klassischer Ausrichtung. Im gebündelten Finale Brombeeren und getrocknete Wildkirschen. Besticht durch Finesse, liegt ganz knapp unter dem Vorjahr!

**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-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Beauséjour Bécot

**Bewertung(en):** Parker 96+/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 17.5/20

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2023–2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0438317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 96+/100, Wine Spectator 94/100,  
WeinWisser 17.5/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2023–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.