



2019 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 frischgeplückte 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:

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):	Jeb Dunnock 92/100, Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Artikelnummer:	0922219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.