



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker mit dem Drachenboot aus St. Julien!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Opulentes Bouquet, Heidelbeerdrops, getrocknete Rosenblätter und Holundersaft. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, nerviger Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im geradlinige straffen Finale blaubeerige Konturen, Cassiswürze, dunkles Grafit und feinsandige Adstringenz.

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

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 0471114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.