



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"Beste Voraussetzungen für eine harmonische Entwicklung über Jahrzehnte" (Jeb Du

Beschreibung:

Château Beychevelle gehört zu den grossen Klassikern des Médoc. Das berühmte Schiff auf dem Etikett erinnert an die lange Geschichte des Châteaux, dessen Name auf den Ausdruck Baisse Voile - «Segel streichen» - zurückgehen soll. Typisch für Beychevelle präsentiert sich der Jahrgang 2025 bereits in seiner Jugend ausgesprochen harmonisch. Die Frucht wirkt klar und präzise gezeichnet, die Tannine zeigen sich fein, seidig und von bemerkenswerter Reife. Trotz seiner Konzentration bewahrt der Wein jene Eleganz und Finesse, die ihn seit Jahrzehnten zu einem der charmantesten und stilvollsten Vertreter von Saint-Julien machen. Gleichzeitig verleihen ihm seine Struktur, Balance und Frische beste Voraussetzungen für eine harmonische Entwicklung über viele Jahrzehnte.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, rotbeerige Konturen, Estragon und erkalteter Hagebuttentee. Am kompakten, saftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, feinsandigem Extrakt, mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen und feinmehlige Adstringenz, gepaart mit zarter Bitternis.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Trinkreife: 2030-2055

Artikelnummer: 0471125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 17.5+/20
Trinkreife:	2030-2055
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.