



## Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Top, auch dieses Jahr!

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit Veilchenduft, frischen schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz, dahinter Brasiltabak und Schokopastillen. Am satten Gaumen mit weicher Textur, fleischigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen gepaart mit dunkler Mineralik.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027-2047

**Rebsorte(n):** 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471120

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Beychevelle

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100,  
Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Neal  
Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser  
18/20

**Rebsorte(n):**

51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit  
Verdot

**Trinkreife:**

2027-2047

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

18 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:**

13.5%

**Servier:**

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