



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker 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:

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

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Artikelnummer: 0471188

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.