



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. Eine Wucht zu geschmortem Fleisch oder Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Intensives Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, Szechuanpfeffer und dunklem Tabak, dahinter zarte Liebstockelnote, helles Leder und Nelken. Am eleganten Gaumen mit stützendem Tannin, reifes Extrakt und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale Wildkirsche, 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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: Second vin du Château Beychevelle

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0922218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.