

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Brasiltabak und tasmanischem Bergpfeffer, dahinter Holundergelée, helles Leder und Nelken. Am strukturierten Gaumen mit weicher Textur stützendem Tannin, fein körniges Extrakt und durchtrainierter Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale frischgepflückte Wildkirsche, edle Cassiswürze und zart mehlige 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:

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: Second vin du Château Beychevelle

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Artikelnummer: 0922222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 91-92/100, Vinous 89-91/100,

Score 18.5/20

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2037 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.