



2020 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Top, auch dieses Jahr!

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

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

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Beychevelle
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100
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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 94/100,
Neal Martin 93/100, Parker 93+/100,
WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 96/100,
Decanter 96/100
Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit
Verdot
Trinkreife: 2027–2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.