



2024 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Solider Wert vom linken Ufer

Beschreibung:

Die Lese von Hand, sorgfältige Traubensortierung und das Entrappen der Beeren sind Standard bei Château Beychevelle – in einem nicht einfachen Jahrgang wie 2024 ist das natürlich Gold wert. Dank eines hohen Aufwandes konnten die teilweise üppigen Regenfälle von Saint Julien gut aufgefangen werden und es ist ein beeindruckender Wein entstanden. Der Blend von Beychevelle setzt sich aus 55 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot und 3 % Petit Verdot zusammen, ausgebaut in zu 60% neuen Barriques. Ein bezaubernder Wein mit herrlich fruchtigem Bouquet, sattem Gaumen mit cremiger Textur und reifer Extraktfülle sowie einem aromatischen Finale.

Degustationsnotiz:

Verzauberndes Bouquet, saftige Alpenheidelbeere, Fliederparfüm und frischer Holundersaft. Am sattem Gaumen mit cremiger Textur, herrlich reifer Extraktfülle, engmaschigem Körper und stützender, balancierter Rasse. Im gebündelten aromatischen Finale edle Cassiswürze.

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):

James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum 94/100

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0471124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb
Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum
94/100

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2060
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.