



2013 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wunderbares, fein fruchtiges, reifes Beerenbouquet, Maulbeerentouch, Waldhimbeeren, rote, reife Kirschen, rahmige, oder zumindest milchige Fülle zeigend. Delikater, tänzerischer Gaumen, homogener Fluss, die Gerbstoffe stützen, sind aber nicht dominant und die Säure ist bereits im Extrakt integriert. Eine wunderbare Delikatesse. Erstmals ist ein Beauséjour-Duffau auch gross, ohne dass er gleich ein bombiges Jahr als Vorlage hat.

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-Emilion & Satellites

Produzent: Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

Bewertung(en): Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 91-92/100, René

Gabriel 18/20, Wine Spectator 88-91/100

Alkoholgehalt: 13.5 % Trinkreife: 2021–2043

Traubensorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0562713



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling

91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator

88-91/100

Traubensorte(en): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Trinkreife: 2021–2043 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.