



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 boeuf. 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.