



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un secondo vino di prima qualità

Beschreibung:

Un elegante Bordeaux della prestigiosa denominazione St-Julien, con una struttura armoniosa e un grande potenziale di maturazione.

Degustationsnotiz:

Delicato bouquet di gelatina di mirtillo, succo di marasca e viole secche. Al palato è untuoso, impetuoso e nervoso, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Il finale è concentrato e aromatico, con note di mousse di mirtillo, grafite e nettare di ribes rosso. Può ancora evolvere.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2029-2049

Artikelnummer: 0471122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 94-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 17.5+/20
Da bere: 2029-2049
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.