



Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un secondo vino di prima qualità

Beschreibung:

Il secondo vino di Château Beychevelle è seducente per finezza e carattere e non ha praticamente nulla da invidiare al primo vino della tenuta. L'Amiral ha un buon potenziale di invecchiamento, ma rivela il suo carattere molto rapidamente. È vinificato dallo stesso team del suo "fratello maggiore" e la selezione delle uve è altrettanto rigorosa. Un colosso perfetto per accompagnare brasati o formaggi a pasta dura.

Degustationsnotiz:

Granato intenso, disco rubino. Intenso bouquet di bacche nere, pepe di Sichuan e tabacco marrone, con delicate note di levistico, cuoio e chiodi di garofano. Elegante al palato, con tannini sostenuti, estratto maturo e corpo medio. Ciliegia selvatica, ribes nero e delicata astringenza farinosa nel finale serrato.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: 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

Produttore: Second vin du Château Beychevelle

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0922218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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 decentarlo.