



## 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.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso con riflessi rubino. Un bouquet ammaliante di marasche mature, tabacco brasiliano e pepe di montagna della Tasmania, seguito da note di gelatina di sambuco, cuoio e chiodi di garofano. Al palato è di grande struttura, con tannini sostenuti e leggermente granuloso e un corpo muscoloso. Delicati aromi di ciliegie selvatiche appena raccolte e ribes nero sul finale, con un'astringenza appena farinosa.

### **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. 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

**Produttore:** Second vin du Château Beychevelle

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

**Artikelnummer:** 0922219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC  
Second vin du Château Beychevelle

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.