



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:

Colore granato intenso con riflessi rubino. Un incantevole bouquet di marasche mature, tabacco brasiliano e pepe della Tasmania, con note di gelatina di sambuco, cuoio e chiodi di garofano. Al palato è strutturato e morbido, con tannini sostenuti, estratto leggermente granuloso e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente farinosa nel finale concentrato, con aromi di ciliegie selvatiche appena raccolte e ribes nero.

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Artikelnummer: 0922222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, Vinous 89-91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.