



2016 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

«Perfumed fruits to a very long, mineral-tinged finished. Gorgeous», meint Parker

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur mit lila Rand. Sehr konzentriertes rot- und blaubeeriges Bouquet mit Himbeermark und Rosenholz, dahinter Früchtete und heller Tabak. Am sehr engmaschigen Körper mit dicht besetztem Tanningerüst, ein Powerpack, etwas Graphit und Wacholder spürbar, der packt zu und lässt dann einfach nicht mehr los, auch weil er ganz lang endet!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | St-Emilion e Satelliti |
| Produttore: | Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse |
| Valutazioni: | Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97/100, WeinWisser 19/20 |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2057 |
| Numero di articolo: | 0562716 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97/100, WeinWisser 19/20 |
| Maturità: | Jetzt bis 2057 |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |