



2011 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Seit 2008 ist das Potential dieser Domaine voll ausgeschöpft!

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Charmantes, süsses Bouquet, rote, gekochte Kirschen, Himbeeren, ein Hauch Caramel und helle Malznoten. Samtiger Gaumen, viel konzentriertes Extrakt, zeigt somit Rückhalt, unglaublich viel Kirschen im druckvollen Finale.

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:

Parker 94+/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2042

Numero di articolo:

0562711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94+/100, René Gabriel 18/20
Maturità:	Jetzt bis 2042
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.