



2013 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

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

Produttore: Château Beychevelle

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 9% Petit Verdot

Numero di articolo: 0471113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 9% Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Gradazione alcolica: 13.0 %

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