2020 Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un secondo vino di prima qualità

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Granato intenso con riflessi rubino. Bella struttura al palato morbido, con tannini sostenuti e leggermente granulosi e un corpo muscoloso. Delicati aromi di ciliegie selvatiche appena colte e ribes nero sul finale, con un pizzico di astringenza farinosa.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Beychevelle
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0922220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch