



2013 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wunderbares, fein fruchtiges, reifes Beerenbouquet, Maulbeerentouch, Waldhimbeeren, rote, reife Kirschen, rahmige, oder zumindest milchige Fülle zeigend. Delikater, tänzerischer Gaumen, homogener Fluss, die Gerbstoffe stützen, sind aber nicht dominant und die Säure ist bereits im Extrakt integriert. Eine wunderbare Delikatesse. Erstmals ist ein Beauséjour-Duffau auch gross, ohne dass er gleich ein bombiges Jahr als Vorlage hat.

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:	Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88-91/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2021–2043
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0562713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling
91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator
88-91/100

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Maturità: 2021–2043

Gradazione

alcolica:

Servizio:

13.5 %
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.