



2015 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Degustationsnotiz:

Opulentes Bouquet, Heidelbeerdrops, getrocknete Rosenblätter und Holundersaft. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, nerviger Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im geradlinige straffen Finale blaubeerige Konturen, Cassiswürze, dunkles Grafit und feinsandige Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Beychevelle
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0471115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.