



## 2021 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St. Julien

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Bouquet, reife dunkle Kirsche, Preiselbeergelée, frische Marokkominze und üppige Fliedernoten. Am tiefgründigen Gaumen mit weicher Textur, sandigem Extrakt, engmaschigem Tanninkorsett und drahtigem Körper. Im konzentriert fein aromatischen Finale Wildkirsche, Estragon, Olivenpaste und fein mürbe Adstringenz gepaart mit edler Salznote. Potenzialwertung!

### **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):** Parker 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2027–2047

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0471121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Beychevelle**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20

**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2027–2047  
**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.