



## 2019 Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Ein Zweitwein erster Güte aus St-Julien

**Beschreibung:**

Der Zweitwein von Château Beychevelle überzeugt mit Feinheit und Charakter und steht damit dem Erstwein in kaum etwas nach. Der Amiral eignet sich gut zum Lagern, er enthüllt seinen Charakter aber schneller. Er wird vom selben Team wie sein grosser Bruder vinifiziert, die Traubenselektion erfolgt ebenso rigoros.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Brasiltabak und tasmanischem Bergpfeffer, dahinter Holundergelée, helles Leder und Nelken. Am strukturierten Gaumen mit weicher Textur stützendem Tannin, fein körniges Extrakt und durchtrainierter Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale frischgepflückte Wildkirsche, edle Cassiswürze und zart mehlig Adstringenz.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Beychevelle
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0922219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amiral de Beychevelle**

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.