



2020 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 frischgeplückte 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.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Subregion: | St-Julien |
| Produzent: | Château Beychevelle |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20 |
| Ausbau: | 14 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2036 |
| Rebsorte(n): | 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 0922220 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnock 91–93/100, Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2036 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 14 Monate im Barrique |
| 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. |