



2022 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Kultwein aus St. Julien

Degustationsnotiz:

Feingliedriges Bouquet, Heidelbeergelée, Schattenmorellensaft und getrocknete Veilchen. Am Gaumen mit cremiger Textur, nerviger Rasse, engmaschigem Tanningerüst und sehnigem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Preiselbeermus, Grafit und Johannisbeernektar. Kann noch zulegen.

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): Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 17.5+/20

Trinkreife: 2029–2049

Artikelnummer: 0471122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling
94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser
17.5+/20
Trinkreife: 2029–2049
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.