



## Château Beychevelle 2023

CHF 78.00 | 10 cl = CHF 10.40

Der Château Beychevelle ist einer der expressivsten und verführerischsten Weine des Jahrgangs. Er zeigt Aromen von dunklen Beeren und Kirschen sowie auch eine florale Seite, wie zum Beispiel Veilchen. Am Gaumen erstaunlich weich im Antritt, mundfüllend und mit elegant geschliffenem Tannin.

|                 |                                                                                  |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Château Beychevelle                                                              |
| Kategorie       | Rotwein                                                                          |
| Land            | Frankreich                                                                       |
| Region          | Bordeaux                                                                         |
| Subregion       | St. Julien                                                                       |
| Klassifizierung | AC                                                                               |
| Jahrgang        | 2023                                                                             |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                                            |
| Alkohol         | 13.5 %                                                                           |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                                        |
| Lagerfähigkeit  | bis 2048                                                                         |
| Traubensorten   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot                                         |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                                  |
| Artikelnummer   | 27263                                                                            |
| Bewertungen     | Robert Parker 94/100<br>Antonio Galloni (Vinous) 96/100<br>James Suckling 95/100 |

