

# CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4ème Cru Classé 2022

Art. Nr.: 3097022

**Hersteller:** Château Beychevelle, Saint-Julien-Beychevelle

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Bordeaux

**Gebiet (Betriebssitz):** Saint-Julien

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 94

**Falstaff:** 94

**Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 125.40**

**Verkostnotiz**

**JAMES SUCKLING:** "The tannins are very well-integrated with lovely bright fruit of currants and blackberries. Medium to full body. Vivid and pretty. 54% cabernet sauvignon, 42% merlot and 4% petit verdot."

**ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE:** "Unwinding in the glass with aromas of dark berries, cherries and cassis mingled with hints of violets and licorice, framed by creamy new oak, the 2022 Beychevelle is medium to full-bodied, velvety and layered, with a fleshy core of fruit framed by rich, unusually suave and polished tannins in the context of recent vintages at this address. It's a blend of 64% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot and 4% Petit Verdot, with a pH of 3.85, quite typical for this address." - William Kelley

**FALSTAFF:** "Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabakig-kräuterwürzig unterlegte rote Kirschrucht, etwas Cassis, noch etwas scheues Bukett. Saftig, mittlere Komplexität, frisch, rotbeerig, etwas Nugat, eleganter Speisenbegleiter, rote Kirschen im Abgang, vielseitiger Stil." - Peter Moser