

Les Brulières de Beychevelle Bordeaux Haut-Medoc AOC

Burlières de Beychevelle stammt aus dem Umfeld des historischen Châteaux Beychevelle, das im Médoc für Qualität und Eleganz steht. Der Wein vereint traditionelle Bordeaux-Rebsorten zu einer ausgewogenen Cuvée, die Terroirprägung und Trinkfreude harmonisch verbindet. Er spiegelt die Handschrift eines Hauses wider, dessen Herkunft bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht.

Vinifikation

Klassische Bordeaux-Vergärung im Edelstahl, anschließend teilweise Reifung im Barrique zur Integration der Tannine.

Verkostungsnotizen

Aromen von Schwarzkirsche, Cassis, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen strukturiert, mit feiner Balance aus Frucht, Tannin und frischer Länge. Harmonisch, rund und präzise.

Speisenbegleitung

Perfekt zu Entrecôte, Ratatouille, Lammgerichten oder reifem Hartkäse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	rotes Fleisch, Lammkarree, Lammkotelett, Ratatouille, Entrecôte, Hartkäse, Lamm
Region	Bordeaux
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt	13,50% % Vol.

Enthält Alkohol	Ja
-----------------	----

Inverkehrbringer

Château Leoville Barton
33250 Saint-Julien-Beychevelle Frankreich