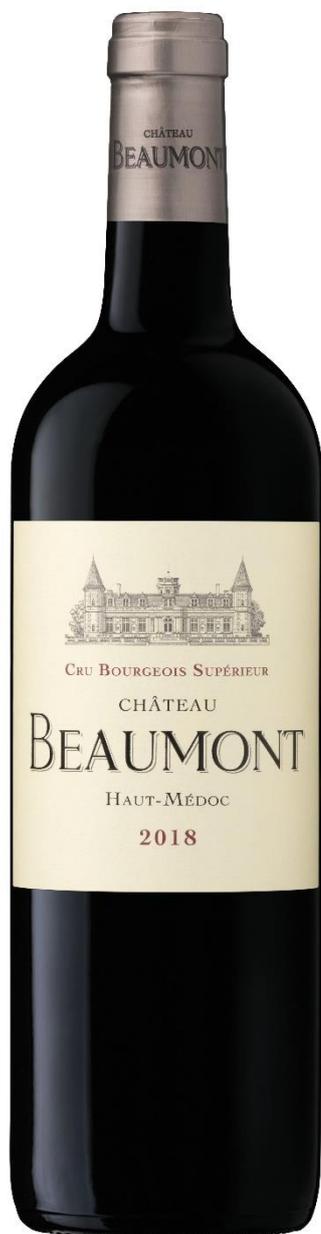




W e i n - E x p e r t i s e



Château Beaumont **Art.-Nr.: 21 32 17**

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux, Haut-Médoc
JAHRGANG:	2018
KLASSIFIZIERUNG:	AOC Haut-Médoc
REBSORTE:	45% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 8% Petit Verdot
BEURTEILUNG:	Wichtig, körperreich, mit viel Zukunft und langer Lagerfähigkeit, Cru Bourgeois Supérieur, Schlossabzug.
MENÜEMPFEHLUNG:	zu dunklem Fleisch, Geflügel, Grillspeisen, leichten Wildgerichten und zu Käse
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,5 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,9 g/l</i>

Château Beaumont, Haut Médoc, gehört zu den bekanntesten und besten Bürgergewächsen des Médoc (Cru Bourgeois Supérieur). Das Weingut, dessen imposantes Schloss aus dem vorigen Jahrhundert stammt, hat eine Jahresproduktion von 240.000 Flaschen. Seit einigen Jahren hat sich die Qualität der Weine ständig gesteigert, und der Jahrgang 1981 wurde durch eine Goldmedaille beim Concours Agricole de Paris prämiert.