

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## Château Beau-Séjour Bécot, St. Émilion Grand Cru Classé

Region: Bordeaux - Saint Emilion  
Erzeuger: Château Beau-Séjour Bécot - St. Émilion

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: 899105

*Tief im Westen von Saint Emilion gelegen, verfügt Beau Sejour Bécot wohl über die schönsten unterirdischen, in Kalkstein eingearbeiteten Keller der gesamten Appellation. Ein Beau Sejour Becot braucht stets etwas Zeit, zeigt dann aber die perfekte schwelgerische Fruchtfülle eines großen Saint Emilions. Die Familie Bécot produziert mit großem Engagement und profunder Kompetenz einen edlen Grand Vin, der zu den stilistisch eigenständigsten Weinen der Appellation gehört und nach meiner Ansicht stets von den Fachjournalisten unterbewertet wird. Insbesondere Robert Parker, dem man nicht das beste Verhältnis zur Familie Bécot nachsagt, schätzt diese Weine deutlich niedriger ein als ich selbst. Es sind vor allem die ureigene Präzision und die tiefgründige Mineralität dieses aristokratischen Weines, die mir ganz besonders gefallen. Sein Preis wirkt angesichts seines Status als 1° Grand Cru Classé im Kontext des Jahrgangs extrem moderat! Meine ganz besondere Empfehlung und 94-97 Punkte.*



*René Gabriel: „Sattes Rubin-Lila. Parfümiertes Waldbeerenbouquet, kräftig und recht tiefgründig. Kompakter, feiner, aber doch charaktvoller Gaumen, noble Adstringenz mit gut stützenden Tanninen, blaubeerige Aromatik, versprechendes Potential. 18/20Punkten, zu genießen 2012-2028.“*

*Wine Spectator: „Fabulous aromas of crushed raspberry and lightly toasted oak. Full-bodied, with fine tannins and a lovely, fruity finish with dark chocolate. 92-94 Punkte.“*

*Robert Parker: „While there was some variation with this wine on the three separate occasions I tasted it, it is unquestionably a spectacular effort as well as one of the finest Beau Sejour-Becots made by proprietor Gerard Becot. The natural alcohol came in just under 15%, and the blend of 70% Merlot, 24% Cabernet Franc, and 6% Cabernet Sauvignon was cropped at 35 hectoliters per hectare. Despite the wine's massiveness, intensity, and powerful, full-bodied flavors that coat the palate, there is remarkable freshness, definition, and lightness because of the vintage's unusual combination of huge richness, incredible tannin levels, record breaking alcohol levels, and very good acids. This should turn out to be a profound St.-Emilion and may merit a score in the mid-nineties if everything goes as well as I suspect it should. 92-95 Punkte.“*

