



Château Bellefont-Belcier

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Château Bellefont-Belcier liegt auf dem kalkreichen Plateau von Saint-Émilion und vereint die Kraft von Merlot mit der Würze des Cabernet Franc und der Struktur des Cabernet Sauvignon. Die Böden aus Kalk und Lehm verleihen dem Wein eine präzise Mineralität, während der Ausbau in Barriques für Tiefe und seidige Tannine sorgt. Ein klassischer und zugleich moderner Saint-Émilion mit Reifepotenzial und grosser Ausdruckskraft.

Aromenprofil:

Feingliedriges, sehr delikates Bouquet, sattes Veilchenparfüm, dahinter edle Cassiswürze, Koriander, heller Tabak und Holundersaft. Am komplexen saftigen Gaumen mit samtiger Textur, perfekt balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und gut strukturiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, Grafit und zart körniger Adstringenz gepaart mit edler Salznote.

Passt zu:

Zu Rindsschmorbraten in Rotwein ebenso elegant wie zu Entenbrust mit dunkler Sauce. Gleichermassen harmoniert er mit Steinpilz-Omelette, Rindsfilet mit Kräuterjus oder Lammkarree mit Rosmarin.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0343295

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bellefont-Belcier

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.