



Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

«One of the best in years.» James Suckling

Beschreibung:

Das Château Belgrave liegt in dem vermutlich schönsten Weinbaugebiet, das die berühmte Weinbauregion Bordeaux zu bieten hat. In der Gemeinde Saint-Laurent-Médoc, die sich in der Appellation Haut-Médoc befindet, ist der Atlantische Ozean zum Greifen nah. Belgrave wird seit Jahren unterschätzt. Das freut all jene, die beste Qualität zum besten Preis wollen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Floral beginnend mit wenig Frucht, dafür feinblättrige Noten und Brombeerstrauch. Am kräftigen, pfeffrigen Gaumen mit straff geschnittenem Körper und viel Cassis im Rückaroma, mündet in ein langes, gebündeltes Finale. Ein sehr klassischer Belgrave, kein Charmeur, aber mit Potenzial!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 93-95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.