



## 2017 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Sicherer Wert aus dem Haut-Médoc in der Magnumflasche

### 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 befindetet, ist der Atlantische Ozean zum Greifen nah. Belgrave wird seit Jahren unterschätzt. Das freut all jene, die beste Qualität zum besten Preis wollen.

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Duftiges Bouquet mit Fliedernoten und Preiselbeeren, dahinter rote Johannisbeeren und fleischige Noten. Am burschikosen Gaumen mit strengen Tanninen, kernigen Noten und etwas austrocknend. Im sehnigen Finale mit Walnusschalen und etwas sprödem Extrakt. Das muss der Wein erstmal verdauen.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Château Belgrave
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2023–2036
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0106617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Belgrave**

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Parker 82/100,  
WeinWisser 17/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2023–2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.