



2018 Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOC

Auf dem gleichen Niveau wie der hervorragende 2016er!

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentriertes würziges Bouquet mit schwarzem tasmanischem Bergpfeffer, Cassis und Brombeeren. Im zweiten Ansatz Schattenmorellen und Schokopralinen. Am fleischigen Gaumen mit sehr verlangenden, reifen Tanninen und einer genialen Fruchtsüsse im Extrakt. Im gebündelten, aromatischen Finale Pflaumenhaut und Holunderessenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Château Belle-Vue
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	0899118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.