



2022 Château Berliquet

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört auf jede Einkaufsliste!

Beschreibung:

"Der stösst ein neues Zeitalter auf, ich habe diesen Wein noch nie so gut Primeur degustiert.", so Tjark Witzgall, Bordeaux-Experte von Mövenpick Wein.

Degustationsnotiz:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, frisches Himbeermark, Schattenmorellensaft, erotisches Veilchenparfüm und Walderdbeerkonfitüre. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, saftiger Extraktfülle, stützender Rasse und trainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale ein Feuerwerk von roten Früchten, helles Edelholz, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 93–94/100, Parker 94–95/100

Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2030–2048
Rebsorte(n):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0194322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Berliquet

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling
93–94/100, Parker 94–95/100
Rebsorte(n): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.