



2014 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Aus dem Dornröschenschlaf erwacht

Beschreibung:

Das Château Belgrave liegt in dem vermutlich schönsten Weinbaugebiet, das die berühmte Region 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 höchste Qualität zum besten Preis wollen.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Dichtes, gebündeltes Bouquet, sehr aromatisch, beonders vom Untergrund her, zeigt bereits jetzt erste Trüffelnoten und Zedern, wie Tabak. Die Frucht kommt erst im Gaumen so richtig zum Zug, viel Brombeeren, fleischig und doch recht fein von den Tanninen her. Genial gelungen und ein sehr guter Grand-Cru-Wert.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Château Belgrave

Bewertung(en): James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 91/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 91/100
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.