



2014 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Filigraner Geheimtipp

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Produttore:

Château Belgrave

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0106614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2026
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.