



2012 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 Weinbauregion 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 beste Qualität zum besten Preis wollen.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Schwarze Kirschen, sehr dunkle Rösttöne, schwarze Oliven, Arabica-Kaffee, dahinter florale Züge. Das Extrakt ist kompakt und etwas fordernd, die Tannine prägnant, leicht kernig. Ein kräftiger Belgrave, welcher vielleicht recht viel Geduld braucht in der Anfangsphase.

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:	René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86-89/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2042
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0106612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86-89/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2042
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.