Château Bellefont-Belcier

Grand Cru, St-Emilion AOC

Auf dem gleichen Niveau wie der 2022er

Beschreibung:
"Ein Jahrgang der Winzer", beschreibt die Technische Direktorin Emmanuelle Fulchi den Jahrgang 2023.
Aromenprofil:
Feingliedriges, sehr delikates Bouquet, sattes Veilchenparfüm, dahinter edle Cassiswürze, Koriander, heller Tabak und Holundersaft. Am komplexen saftigen Gaumen mit samtiger Textur, perfekt balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und gut strukturiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, Grafit und zart körniger Adstringenz gepaart mit edler Salznote.
Passt zu:
Zu Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso elegant wie zu Entenbrust mit dunkler Soße. Gleichermaßen harmoniert er mit Steinpilz-Omelette, Rinderfilet mit Kräuterjus oder Lammkarree mit Rosmarin.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2032–2052
Artikelnummer:	0343223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bellefont-Belcier

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 95+/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2032–2052
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch