



## 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 Dunnock 92-94/100,  
Parker 93-95/100, 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.