



## Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Dieses Tannin-Monster will gezähmt werden, braucht Geduld, aber die Anlagen sind

### **Beschreibung:**

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 befindetet, ist der Atlantische Ozean zum Greifen nah. Belgrave wird seit Jahren unterschätzt. Das freut all jene, die beste Qualität zum besten Preis wollen.

### **Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpurgranat mit undurchsichtiger Mitte und lila Rand. Mächtiges Bouquet mit dunklen Edelhölzern, frischem Holundersaft und Brombeeren. Im zweiten Ansatz Lakritze, eine volle Ladung Cassis und dominikanischer Tabak. Am kräftigen Gaumen mit sehr verlangenden Gerbstoffen, engmaschiges Muskelpaket mit feinkörnigem Extrakt.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Haut-Médoc AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027-2045

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0106618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89-91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2027-2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.