



## Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Sicherer Wert aus dem Haut-Médoc

### **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.

### **Aromenprofil:**

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte. Zarte Reduktion spürbar, verfliegt mit Luft, Wildkirsche und Schlehengelee, dahinter Brasiltabak und dunkles Edelholz. Am festen Gaumen graben sich die Tannine ins Fleisch, fein mürbe Extraktfülle, ungebändigter wilder Körper. Im gebündelten, sehr konzentrierten Finale explodiert der Gigant und endet mit kleinen zerstoßenen Beeren, viel dunklem Graphit und tiefgründiger Adstringenz; wenn er diese verdaut hat, liegt die höhere Note in Reichweite!

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0106620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate 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.