



Château Berliquet

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört auf jede Einkaufsliste!

Beschreibung:

"Der Château Berliquet stößt ein neues Zeitalter auf. Ich habe diesen Wein noch nie so gut Primeur verkostet", so Tjark Witzgall, Bordeaux-Experte von Mövenpick Wein.

Degustationsnotiz:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, frisches Himbeermark, Schattenmorellensaft, erotisches Veilchenparfüm und Walderdbeerkonfitüre. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, saftiger Extraktfülle, stützender Rasse und trainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale ein Feuerwerk von roten Früchten, helles Edelholz, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

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

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2030-2048

Rebsorte(n): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0194322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Berliquet

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94-96/100, James Suckling 93-94/100, Parker 94-95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.