



Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Klasse Bewertung, verlockender Preis

Beschreibung:

Das Gut liegt direkt an der Grenze zu Margaux in Sichtweite von Giscours. Der hohe Anteil Petit Verdot verleiht dem Wein Rasse, Struktur und Faszination.

Aromenprofil:

Ein vielschichtiges Aromenspiel in der Nase: Reife rote Früchte wie Kirschen und Himbeeren verbinden sich mit dunklen Beeren und werden von würzigen Noten wie Vanille und Zedernholz ergänzt. Mit zunehmender Reife entwickeln sich komplexere Nuancen von Tabak und Leder. Am Gaumen mittel bis vollmundig mit einer samtigen Textur und perfekt eingebundener Säure. Die Tannine sind reif und fein strukturiert. Geschmacklich dominieren Noten von dunklen Früchten wie Pflaumen, ergänzt durch Nuancen von Schokolade und einem subtilen Hauch von Kräutern und Mineralität. Der Abgang ist lang, elegant und von einer ausgewogenen Frucht und Würze geprägt.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.