



2017 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 befindet, ist der Atlantische Ozean zum Greifen nah. Belgrave wird seit Jahren unterschätzt. Das freut all jene, die beste Qualität zum besten Preis wollen.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Duftiges Bouquet mit Fliedernoten und Preiselbeeren, dahinter rote Johannisbeeren und fleischige Noten. Am burschikosen Gaumen mit strengen Tanninen, kernigen Noten und etwas austrocknend. Im sehnigen Finale mit Walnusschalen und etwas sprödem Extrakt. Das muss der Wein erstmal verdauen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Château Belgrave

Bewertung(en): James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

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

Artikelnummer: 0106617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.