



2016 Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOP

Rarität aus 100% Petit Verdot - limitiert!

Beschreibung:

Einen Médoc aus 100% Petit Verdot – ja das gibt es und was für einen. Bei unserem Besuch auf Pédesclaux wurden wir nach der Verabschiedung von Besitzer Jacky Lorenzetti nochmals hereingebeten. Er habe da noch etwas zum degustieren meinte ein grinsender Vincent. Was ganz Neues - die Neugier war geweckt. Auf der Flasche steht in grossen Lettern „Petit Verdot by Belle-Vue“. Im Jahre 1956 gab es in Bordeaux einen strengen Frost bei dem sehr viele Rebstöcke erfroren, dieser Wein ist aus Petit Verdot Beständen die 77 Jahre alt sind (ganz genau wurden die Setzling in den Jahren 1930/36/40 ausgepflanzt). Der Ausbau wurde zu 15% in Amphoren, 20% in neuen Barriquen (aus österreichischer Eiche von Stockinger und ungarischer Eiche von Kadar) sowie den üblichen Verdächtigen Taransaud & Darnajou. Der perfekte Wein für Ihr nächstes Barbecue!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und violetter Schimmer am Rand. Sehr würziges Bouquet mit schwarzem Pfeffer und Lakritze dahinter blaubeerige Frucht dicht verwoben. Am festen Gaumen mit mehligem, reifen Extrakt. Chilinote und Pflaumenschalen im tintigen, sehr dichten und komprimierten Finale. Der perfekte Wein für Ihr nächstes Barbecue!

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Château Belle-Vue
Bewertung(en):	Parker 92+/100, Wine Enthusiast 91/100, Antonio Galloni 89-91/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 91/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2024–2038
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	0899116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOP

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92+/100, Wine Enthusiast 91/100, Antonio Galloni 89-91/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 100% Petit Verdot
Trinkreife: 2024–2038
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.