



2016 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

«One of the best in years.» James Suckling

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und violetterm Rand. Floralere Beginn mit wenig Fruchtdruck, dafür feinblättrige Noten und Brombeerstrauch. Am kräftigen, pfeffrigen Gaumen mit straff geschnittenem Körper und viel Cassis im Rückaroma, mündet in ein langes, gebündeltes Finale. Ein sehr klassischer Belgrave, kein Charmeur, aber mit Potenzial!

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):	Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 88-91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 86/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, Score 17.5/20
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2023–2036
Traubensorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0106616075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 88-91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 86/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2023–2036
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in 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.