



2019 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Für Frédéric Bonnaffous ist es der Beste, für mich auch!

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:

Das ist das schwärzeste Purpur des Tages! Nobles Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, Sandelholz und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Veilchen und Milkschokolade. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und kakaoartigen Tanninen, engmaschige Struktur, aber alles ist hier am richtigen Platz. Im aromatischen Finale Pflaumenhaut und Brasiltabak. Dieser Belgrave hat mich völlig überzeugt und gehört auf jede Einkaufsliste!

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 94/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 89/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff 93/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Artikelnummer: 0106619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Neal Martin 88–90/100,
Parker 89/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff
93/100
Trinkreife: 2027–2047
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.