



2020 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:

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte. Zarte Reduktion spürbar, verfliegt mit Luft, Wildkirsche und Schlehengelee, dahinter Brasiltabak und dunkles Edelholz. Am festen Gaumen graben sich die Tannine ins Fleisch, fein mürbe Extraktfülle, ungebändigter wilder Körper. Im gebündelten, sehr konzentrierten Finale explodiert der Gigant und endet mit kleinen zerstoßenen Beeren, viel dunklem Graphit und tiefgründiger Adstringenz; wenn er diese verdaut hat, liegt die höhere Note in Reichweite!

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 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2025–2045

Rebsorte(n):

53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer:

0106620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.