



2015 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Filigraner Geheimtipp mit Zukunft

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt eine würzige, recht tiefgründige Cabernetexpression, schwarze Pfefferkörner. Im Gaumen mit serösem Zugriff, deutliche Adstringenz und somit viel fordernde Gerbstoffe zeigend, schwarzbeeriges Finale. Er ist kein Schmeichler und zeigt Tannine für Übermorgen. Also wird das ein ziemlicher Kraftakt. Mich erinnert er stark an den eigenen 2000er und der fängt heute an, ein grosser Médoc-Cru zu werden.

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, Parker 84/100, René Gabriel 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2048
Traubensorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0106615075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 84/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2027–2048
Weinbau: Traditionell
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.