



## 2012 Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Klasse Bewertung, verlockender Preis

**Beschreibung:**

Das Gut liegt direkt an der Grenze zu Margaux in Sichtweite von Giscours. Der hohe Anteil Petit Verdot verleiht dem Wein Rasse, Struktur und Faszination.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Reifes Beerenbouquet, helle Edelhölzer, Milchkaffee, jetzt schon ziemlich ausladend. Samtiger, eleganter Fluss mit feinen Tanninen, zeigt Rückhalt und Reserven, im Finish Cassis und Holunder. Ein spannender Wein mit einem Abonnement von 17-Punkten - wie fast in jedem Jahr. Und... man spürt förmlich seine approximative Nähe zu Margaux! Also eine parfümierte, burgundische Delikatesse. Ich habe ihn fünf Mal bei verschiedenen Gelegenheiten degustiert und lag dabei oft sehr nahe bei 18/20!

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Château Belle-Vue
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0494312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.