



"Filigraner Geheimtipp"

## 2014 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

- 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 lila und violetten Reflexen. Dichtes, gebündeltes Bouquet, sehr aromatisch, beensers vom Untergrund her, zeigt bereits jetzt erste Trüffelnoten und Zedern, wie Tabak. Die Frucht kommt erst im Gaumen so richtig zum Zug, viel Brombeeren, fleischig und doch recht fein von den Tanninen her. Genial gelungen und ein sehr guter Grand-Cru-Wert.
- Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 89/100, René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 91/100
- Herkunftsland:** Frankreich
- Traubensorte(en):** 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
- Alkoholgehalt:** 13.0 %
- Passt zu:** Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** 2018–2026
- Produzent:** Château Belgrave
- Originalgebinde:** 6er-Holzbox
- Artikelnummer:** 0106614075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 89/100, René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 91/100  
**Traubensorte(en):** 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2018–2026  
**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.