2018 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Dieses Tannin-Monster will gezähmt werden, braucht Geduld, aber die Anlagen sind ga
Kann noch zulegen!

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 Purpurgranat mit undurchsichtiger Mitte und lila Rand. Mächtiges Bouquet mit dunklen Edelhölzern, frischem Holundersaft und Brombeeren. Im zweiten Ansatz Lakritze, eine volle Ladung Cassis und dominikanischer Tabak. Am kräftigen Gaumen mit sehr verlangenden Gerbstoffen, engmaschiges Muskelpaket mit feinkörnigem Extrakt.
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 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer:	0106618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch