

Château Bellerive – Cru Bourgeois / Château Bellerive

Herkunft:	Valeyraac / AOC Médoc Cru Bourgeois (Bordeaux)
Traubensorten:	54% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot (38-jährige Rebstöcke).
Ertrag:	50 hl/ha, Handlese.
Ausbau:	14 Monate in Barrique, davon 40 % in neuen Fässern.
Produktion:	Limitierte Auflage von nur 75'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	12 – 15 Jahre.
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Schönes, brillantes tiefes Kirschrot mit lebendiger Leuchtkraft.

Nase:

Die Nase ist kraftvoll, aromatisch und sehr ausdrucksstark, mit schöner Definition, Konzentration und feiner Frische. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und wilden Brombeeren stehen im Vordergrund, ergänzt durch zarte Noten reifer Walderdbeeren und einen Hauch von Veilchen. Feine Nuancen von Gewürzen, Süssholz und Muskatnuss, begleitet von leicht röstigen Anklängen, runden das aromatische Profil harmonisch ab.

Mund:

Fruchtig, ausgewogen und komplex, vereint der Wein Spannung und Fülle. Noten von reifen, saftigen schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren verbinden sich mit Anklängen kleiner roter Beeren, Kirsche und floralen Nuancen von Veilchen. Dezente Lakritznoten verleihen zusätzliche Tiefe. Die Tannine sind fein und perfekt integriert, was für ein harmonisches Mundgefühl sorgt. Der Abgang ist lang, elegant und fruchtbetont, mit anhaltenden würzigen und leicht floralen Noten, die den Wein stimmig ausklingen lassen.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Lamm, Entenbrust aber auch zu Käse oder zu einem Dessert mit roten Beeren und Schokolade.

Ideale Ausschanktemperatur: 18 – 20° C / Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren dekantieren!