



## 2021 Château Bellefont-Belcier

### Château Bellefont-Belcier

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

75cl (6er-Holzkiste)

### Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Auf dem Weingut spricht man vom «besten Jahrgang in der Geschichte», was uns natürlich extrem neugierig macht. Der Duft ist unglaublich reich, intensiv, dicht und doch enorm frisch mit unbeschreiblicher Strahlkraft. Bezaubernde Fülle von Kirschen-, Brombeeren- und Cassis-Frucht, dazu würzige Aromen und zarte florale Nuancen. Am Gaumen kann man den Bellefont-Belcier mit dem Tour Saint Christoph vergleichen, zumindest was die Aromatik betrifft, aber dieser hat noch mehr Frische, wirkt etwas saftiger und vielleicht noch eine Spur konzentrierter. Dieser Wein macht uns alle im Raum sprachlos. Es bleibt nur ehrfürchtiges Staunen, auch über die Länge und den würzigen Abgang. Grossartig.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 93

 **Wine Spectator :** 93

 **Weinwisser:** 92

 **Vino Vario:** 19

### Produzenten-Informationen

Château Bellefont-Belcier liegt an den Hängen des Kalksteinplateaus. Er ist der übernächste Nachbar von Château Pavie, direkt nach Larcis Ducasse, stylischer als dieser, mehr klassische Ausrichtung als das Süssmaul Larcis. Bestes Terroir. Die Pflanzdichte liegt bei 7000 Stöcken pro Hektar und bewegt sich in Richtung 10'000. Alles im Weinberg ist Handarbeit. Die Exposition von Bellefont-Belcier mit 13 Hektar ist komplett südlich, alles in einer leichten Amphitheater-Form. Der direkte Nachbar zur anderen Seite, neben Larcis Ducasse zur Linken, ist zur Rechten Tertre-Rôteboeuf. Also das Terroir ist schon allererste Klasse, purer Kalkstein, darauf etwas Lehm und Kies. Die Vergärung erfolgt bei etwa 28-30°C spontan. Danach bleibt der Saft etwa noch 6 Wochen auf der Schale. Eine Prozedur, um die Tannine in Summe reicher und weniger bitter zu haben. [www.bellefont-belcier.fr](http://www.bellefont-belcier.fr)