



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Meisterwerk aus St-Émilion

Beschreibung:

Château Bélair ist seit Kurzem im Besitz von Christian Moueix. Als Erinnerung an seine Grossmutter, Anne-Adèle Monange, hat er es umgetauft auf den unverwechselbaren Namen Bélair-Monange. Der 1er Grand Cru Classé B hat einen unübertroffenen Charme.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, verspieltes Veilchenparfüm, heller Tabak und Orangenzeste. Im zweiten Ansatz Himbeermark, helles Grafit und rote Cassiswürze. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst getragen von einer balancierten Rasse und edlem mineralischen Kern, unglaublich präzise. Im konzentrierten Finale mit Schattensmorellen-Nektar, Mineralik und erhabener feinmehlig Adstringenz. Diese Schönheit will wachgeküsst werden. Nicht verpassen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2032-2062
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Drinks Business 96-98+/100, Decanter 98/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinum 98/100
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2032-2062
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.