

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier vereint Moueix Finesse und Klassizität

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.

Degustationsnotiz:

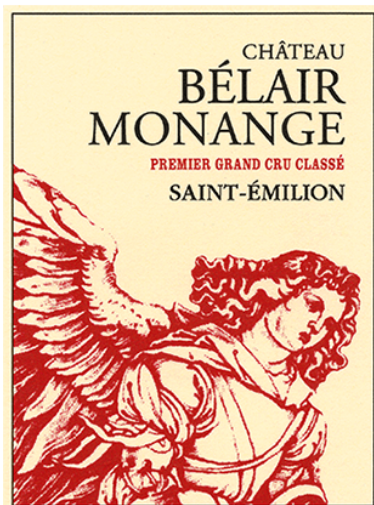
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Florales Bouquet, rote Pflaumenschalen, dunkle Johannisbeeren, dominikanischer Tabak, zeigt eine schöne Tiefe bei welcher man später schon etwas Trüffel erwarten darf. Im Gaumen fein, gebunden, erstmals fraglos Harmonie vermittelnd, cremige, feinste Tannine. Endlich hat das Moueix-Team den Weg zu einem grossen Bélair-Monange gefunden. Hier vereinen sich Finesse und Klassik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.