Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Moueix Meisterstück aus St-Emilion

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. Süsses, kompottiges Bouquet, Honigpartien, erkaltete Pflaumenmarmelade, Dörrfrüchte. Fülliger, cremiger Gaumen, erstaunlich konzentriert, kerniges Extrakt, das gibt ihm aber Rasse und balanciert die imposante Süsse, welche sich auch im Gaumen zeigt. Irgendwie ist dieser 2013er genau das Gegenteil von dem, was man in letzten Jahren antraf. Schwer einzugliedern, aber mich hat er beeindruckt, weil er von allem etwas mehr drin hat, als vergleichbare Konkurrenten. Das Ganze spielt sich aber nicht im modernen Vinifikations-Bereich ab.

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:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 91–94/100, James Suckling 88–89/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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