



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Neoclassical in Style!

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-Granat. Intensives, dichtes Bouquet, viel rote Kirschen, ein Hauch Grenadine in seiner versteckten Süsse zeigend. Im Gaumen ebenfalls eine stoffige Konzentration dokumentierend, geradlinig ausgerichtet mit einem klaren Ziel; in 20 Jahren zu den besten Saint Emilion zu gehören. War der Wechsel vor ein paar Jahren schwierig anzugehen, überzeugen die letzten Bélair-Monange's gleich von Beginn weg. Hier liegt bei seiner Reife gar noch ein Punkt mehr drin.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Parker 98+/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.