



## Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«2016 Bélair-Monange comes out of the glass like a rock star» Lisa Perrotti

### 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:

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 Schattenmorellen-Nektar, Mineralik und erhabener feinmehligter 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 99/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95-98/100                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc                                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2042                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |