



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Christian Moueix' 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.

Degustationsnotiz:

Purpur mit rubinroten Reflexen und lila Rand. Herrlich feinsinniges Bouquet mit betörender Veilchennote, Blaubeeren, roter Grütze und einen Hauch Veilchen. Sehr feminin, fast burgundisch, gerade wenn man den Wein nach den kräftigeren Pomerol-Boliden verkostet. Am Gaumen mit seidiger Textur, ultrafeinem Tanninkleid, ungemein feingliedrig mit grosser Eleganz und Finesse. Tanzt geradezu schwerelos wie eine Ballerina. Gerade nach dem Moueix-Pomerol- Trio ein fabelhaftes Finessenstück, eine feine Dame im Dior-Kleid. Christian Moueix stellt diesen Wein bei den Primeur-Degustationen immer ans Ende, gerade in diesem Jahr zeigt sich aber, dass er sicher vor den drei Pomerol- Boliden rein technisch besser stünde, aber uns und dem Wein macht das nichts aus. Chapeau, Edouard Moueix! - WeinWisser

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2029-2049

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.