



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Moueix' Meisterwerk aus St-Emilion

Beschreibung:

Die kalkhaltigen Parzellen des Plateaus in St-Emilion tragen zur Frische und Mineralität bei; der blaue Lehm der Südhänge verleiht dem Château Bélair- Monange Intensität, Länge und eine einzigartige Eleganz. Der «Pétrus aus St-Emilion» begeistert Weinfachmedien sowie Liebhaberinnen und Liebhaber der klassischen Bordeaux-Stilistik. Doch auch alle, die sich in die Welt des Bordeaux hineinwagen möchten, werden dem bezaubernden Charme dieses 1er Grand Cru Classé erliegen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit roter Kirsche, edle Fliedernote und Lakritze. Im zweiten Ansatz geröstete Himbeerkerne, dunkles Graphit und Holundergelee. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst und perfekt balancierter Rasse. Im katapultartigen Finale zeigt dieses Juwel seine ganze Klasse und endet mit Schattenmorellen, Wacholder und zarter Adstringenz.

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: 14.5%

Trinkreife: 2029–2049

Rebsorte(n): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.