



## Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Moueix' Meisterwerk mit 100 Punkten

### 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:

Verhaltener Beginn, zarte rotbeerige Konturen, Grafit und Flieder. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, Preiselbeersaft und Red Currant. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, verlangendem Tanningerüst, vibrierender Rasse, tiefgründigem mineralischem Kern – erinnert mich spontan an Ausone. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, schwarze Oliven und fordernde 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:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2030–2060

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

**Artikelnummer:** 0474322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 100/100, James Suckling 97-98/100                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 98% Merlot, 2% Cabernet Franc                                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2030-2060                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <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. |