



2017 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Meisterwerk aus St. Emilion von Christian Moueix

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:

Dunkles Granatrubin. Feingliedriges Elixier mit Schattenmorellen und roten Johannisbeeren, dahinter Himbeeren und Kreidenoten. Am Gaumen mit grosser Souplesse und Eleganz, seidiger Textur und perfekter Balance zeigend. Im langen Finale behält er mit zarter Adstringenz die klassische Ausrichtung bei und endet mit Walderdbeeren und getrockneten Kirschhäuten. Ein wunderschöner Bélair-Monange, der nicht ganz an den 2016er heranreicht.

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Belair-Monange

Bewertung(en): Parker 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 96/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 96/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.