2016 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 feinmehliger 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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Belair-Monange
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
Rebsorte(n):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2042
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch