



## 2016 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, 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.

**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, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2025–2042

**Artikelnummer:** 0474316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Bélair-Monange**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100  
**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.