



## 2014 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Shootingstar 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 Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Rote Waldbeeren und Piemontkirschen, ein Hauch von Milchkaffee rundet das Nasenbild ab. Im Gaumen cremig, elegant und mit einem noch selten so angetroffenen Charme bei einem «neuen Bélair». Er wird eventuell auch früh Freude bereiten, ohne dabei sein recht gutes Alterungspotential zu schmälern.

### 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):** Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2024–2044

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc  |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2024–2044   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |