

2010 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Überzeugt durch Schönheit und Harmonie

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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht tiefes Bouquet, erdige Noten, Sommertrüffel, dunkle Pflaumen, Kakaonoten. Im Gaumen fleischig, warmes Extrakt, die Gerbstoffe sind aussen rund, innen noch verlangend, überzeugt durch Schönheit und Harmonie.

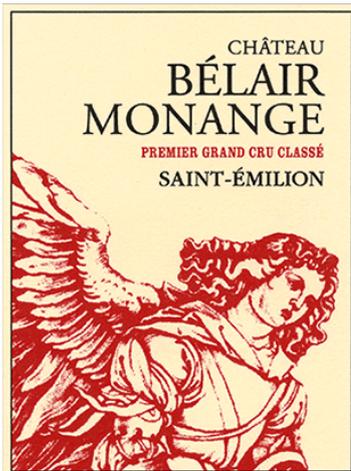
Passt zu:

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 98/100, Parker 96/100, Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474310



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.