



2022 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Wein, der viel Geduld benötigt

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:

Verhaltener Beginn, zarte rotbeerige Konturen, Grafit und Flieder. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, Preiselbeersaft und Red Currant. Am sublimer Gaumen mit seidiger Textur, verlangendem Tanningerüst, vibrierender Rasse, tiefgründigem mineralischem Kern – erinnert mich spontan an Ausone. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, schwarze Oliven und fordernde Adstringenz.

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): Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 95–97+/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 98/100

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0474322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 95–97+/100,
James Suckling 97–98/100, Parker 94–95/100,
WeinWisser 18.5/20, Decanter 98/100
Trinkreife: 2030–2060
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.