



"Neoclassical in Style!"

2015 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

- 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-Granat. Intensives, dichtes Bouquet, viel rote Kirschen, ein Hauch Grenadine in seiner versteckten Süsse zeigend. Im Gaumen ebenfalls eine stoffige Konzentration dokumentierend, geradlinig ausgerichtet mit einem klaren Ziel; in 20 Jahren zu den besten Saint Emilion zu gehören. War der Wechsel vor ein paar Jahren schwierig anzugehen, überzeugen die letzten Bélair-Monange's gleich von Beginn weg. Hier liegt bei seiner Reife gar noch ein Punkt mehr drin.
- Herstellung:** 18 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 98+/100, René Gabriel 18/20
- Herkunftsland:** Frankreich
- Traubensorte(en):** Merlot, Cabernet Franc
- Alkoholgehalt:** 15.0 %
- Passt zu:** Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** 2024–2042
- Produzent:** Château Belair-Monange
- Originalgebinde:** 6er-Holzbox
- Artikelnummer:** 0474315075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, Parker 98+/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2042
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.