



## 2015 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Neoclassical in Style!

### **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.

### **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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                             |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                               |
| <b>Subregion:</b>     | St-Emilion & Satellites                |
| <b>Produzent:</b>     | Château Belair-Monange                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 100/100, Parker 98+/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2042                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc                 |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0474315                                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 98+/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.