

## 2012 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier vereint Moueix Finesse und Klassizität

### **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. Florales Bouquet, rote Pflaumenschalen, dunkle Johannisbeeren, dominikanischer Tabak, zeigt eine schöne Tiefe bei welcher man später schon etwas Trüffel erwarten darf. Im Gaumen fein, gebunden, erstmals fraglos Harmonie vermittelnd, cremige, feinste Tannine. Endlich hat das Moueix-Team den Weg zu einem grossen Bélair-Monange gefunden. Hier vereinen sich Finesse und Klassik.

### **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):**

Parker 95+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

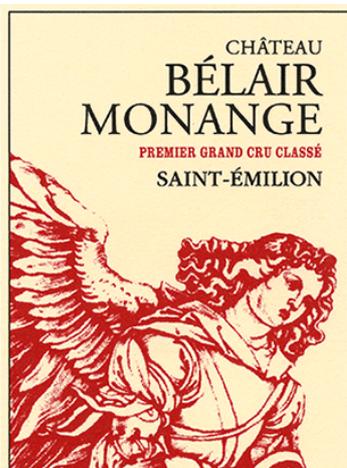
Jetzt bis 2043

### **Rebsorte(n):**

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0474312



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Bélair-Monange**

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100  
**Rebsorte(n):** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2043  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.