

2009 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier vereint Moueix Finesse und Klassizität

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes, dezent kompottiges Bouquet was eine sehr reife Frucht anzeigt, helle Edelhölzer und rote Kirschen. Cremiger Gaumen mit fetten Tanninen die nur so über die Zunge rollen, innen noch leicht kernig, was dem sonst burgundsichen Wein eine dezent pikante, pfeffrige Note verleiht.

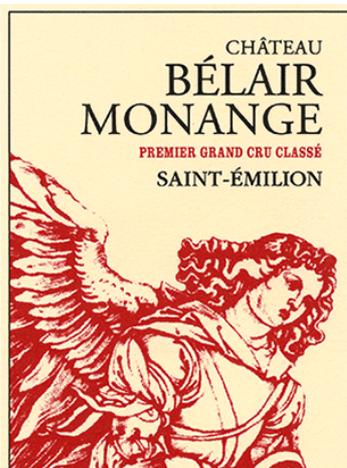
Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Belair-Monange
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474309



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2038
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.