



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Majestätischer Saint-Émilion mit enormem Reifepotenzial

Beschreibung:

Château Bélair-Monange zählt 2025 zu den grossen Referenzen von Saint-Émilion. Hoch oben auf dem kalkgeprägten Plateau gelegen, verbindet dieses Gut die aristokratische Eleganz der Appellation mit beeindruckender Tiefe und mineralischer Spannung. Gerade die kühlen Kalkböden verleihen dem Wein jene lebendige Frische und innere Energie, die Bélair-Monange so unverwechselbar machen. Der Jahrgang 2025 bringt diese Stilistik in beeindruckender Klarheit zum Ausdruck. Kleine, hochkonzentrierte Beeren haben einen tiefgründigen Wein hervorgebracht, der Intensität und Finesse, seidige Textur und tänzerische Präzision perfekt vereint.

Aromenprofil:

Ungemein tiefgründig präsentiert sich der Bélair-Monange dieses Jahr. Zartes Veilchenparfüm, Wildkirsche, Blutorangenzeste. Im zweiten Ansatz Waldhimbeere, edler Kreideton und schwarzer Bergpfeffer. Am sublimer Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, tänzerischer Rasse, die dem Wein Finesse und Länge verleiht, engmaschigem Tanningerüst; ungemein präzise, im konzentrierten Finale rote Beeren, edle Salznote, stahlig bis ins lang nachklingende Rückaroma.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2030-2070
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 99/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2070
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrigue
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.