



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Christian Moueix' Meisterwerk aus St-Emilion

Beschreibung:

Der Spitzenwein aus St-Emilion von der Familie Moueix mit 99 Punkten von James Suckling.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot mit aufhellendem Rand. Konzentrierte Nase mit Wildkirsche und tabakiger Würze, dahinter Zwetschgen, Wacholder und Graphit. Am Gaumen mit seidiger Textur, straffem Tanningerüst, sehr klassisch ohne Schnörkel vinifiziert. Im gebündelten, sehr langanhaltenden Finale wirkt der Wein erhaben und strahlt eine unglaubliche Ruhe aus, endet mit viel Mineralik, Frucht wirkt verkapselt. Dieser Rohdiamant ist ein ganz grosser Bélair-Monange und wird in 10-15 Jahren zu den besten St.-Emilion's gehören.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2027-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 98/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.