



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.

Aromenprofil:

Zarter Beginn, rote Kirsche, getrockneter Rosmarin und Brasiltabak, dahinter zarte Flidernoten und edle Cassiswürze. Am straffen Gaumen mit unglaublich viel Spannung am durchtrainierten Körper, weicher Textur, dunkler Mineralik und engmaschigem Tanningerüst. Im sehr präzisen Finale ein ruhender Pol mit Weichsel, Preiselbeersaft, Estragon, und fein salzigem Extrakt – hier heißt es abwarten und Tee trinken!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029–2052

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2029-2052
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.