



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Moueix' Meisterwerk mit 100 Punkten

Beschreibung:

Die kalkhaltigen Parzellen des Plateaus in St-Emilion tragen zur Frische und Mineralität bei. Der blaue Lehm der Südhänge verleiht dem Château Bélair-Monange Intensität, Länge und eine einzigartige Eleganz. Der „Pétrus aus St-Emilion“ begeistert Weinfachmedien sowie Liebhaberinnen und Liebhaber der klassischen Bordeaux-Stilistik. Doch auch alle, die sich in die Welt des Bordeaux hineinwagen möchten, werden dem bezaubernden Charme dieses 1er Grand Cru Classé erliegen.

Degustationsnotiz:

Verhaltener Beginn, zarte rotbeerige Konturen, Grafit und Flieder. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, Preiselbeersaft und Red Currant. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, verlangendem Tanningerrüst, vibrierender Rasse, tiefgründigem mineralischem Kern – erinnert mich spontan an Ausone. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, schwarze Oliven und fordernde Adstringenz.

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:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 100/100, James Suckling 97-98/100
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.