



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Auf demselben Niveau wie 2020 und 2019

Beschreibung:

Alles ist am richtigen Platz.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Parfüm, zarter Irisduft, frischer Schattenmorellensaft und gehackter Thymian. Im zweiten Ansatz Orangenzeste, roter Johannisbeernektar und Himbeermark. Am sublimen (reinen) Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale ein Korb mit roten Kirschen, Sandelholz und royaler 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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 96-98/100, Decanter 95/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.