



2016 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

„2016 Bélair-Monange comes out of the glasslike a rock star“ (Lisa Perrotti)

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.

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Belair-Monange

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2025–2042

Rebsorte(n): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100
Rebsorte(n): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2042
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.