



## 2020 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier ist alles am richtigen Platz!

### **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.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit roter Kirsche, edle Fliedernote und Lakritze. Im zweiten Ansatz geröstete Himbeerkerne, dunkles Graphit und Holundergelee. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst und perfekt balancierter Rasse. Im katapultartigen Finale zeigt dieses Juwel seine ganze Klasse und endet mit Schattenmorellen, Wacholder und zarter 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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Belair-Monange

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2029–2049

**Artikelnummer:** 0474320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Bélair-Monange**

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98/100, James Suckling  
97–98/100, Neal Martin 96/100, Parker 95/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100,  
Decanter 94/100  
**Trinkreife:** 2029–2049  
**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.