

2011 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Moueix Meisterstück aus St-Emilion

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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verhaltenes Bouquet, zeigt zuerst seine Tiefe in trüffeliger Form und erst dann etwas Frucht, zwischen roten und blauen Beeren variierend, ein Hauch Brombeergelée zeigt die Süsse des Weines an. Der Gaumen ist schon eher als mild zu bezeichnen, seidige Textur, Charme. Hat gute Anlagen und kann noch einen Punkt zulegen.

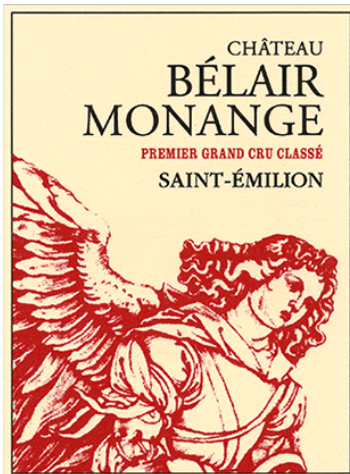
Passt zu:

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):	Parker 92+/100, WeinWisser 17/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Traubensorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0474311075B6000



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92+/100, WeinWisser 17/20
Traubensorte(en): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.