



## 2018 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Christian Moueix' Meisterwerk aus St-Emilion

**Beschreibung:**

Der Spitzenwein aus St-Emilion von der Familie Moueix mit 99 Punkten von James Suckling.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Granatrot mit aufhellendem Rand. Konzentrierte Nase mit Wildkirsche und tabakiger Würze, dahinter Zwetschgen, Wacholder und Graphit. Am Gaumen mit seidiger Textur, straffem Tanningerüst, sehr klassisch ohne Schnörkel vinifiziert. Im gebündelten, sehr langanhaltenden Finale wirkt der Wein erhaben und strahlt eine unglaubliche Ruhe aus, endet mit viel Mineralik, Frucht wirkt verkapselt. Dieser Rohdiamant ist ein ganz grosser Bélair-Monage und wird in 10-15 Jahren zu den besten St.-Émilion's gehören.

**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, Score 20/20, Jeb Dunnock 98/100, Parker 98/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** 2027–2050

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Bélair-Monange**

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 20/20, Jeb  
Dunnock 98/100, Parker 98/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2027–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.