



## 2007 Château Montrose

2e Cru Classé St-Estèphe AOC

Welchen Wein sollte man für seine Kinder auf die Seite legen? Montrose! Tiefwürziges, nobles Bouquet, schwarze Pfefferkörner, Trüffel, Teer, Tabak, tiefgründig. Im Gaumen mit ausgeglichener Adstringenz. Ein Montrose, der zwar auch Geduld braucht, aber dank seinen Proportionen früheren Genuss verspricht als andere, unnahbare Jahrgänge.

**Bewertung:** 90-92/100 Falstaff

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

**Lagerfähigkeit:** 2015 - 2028

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Winzer:** Château Montrose

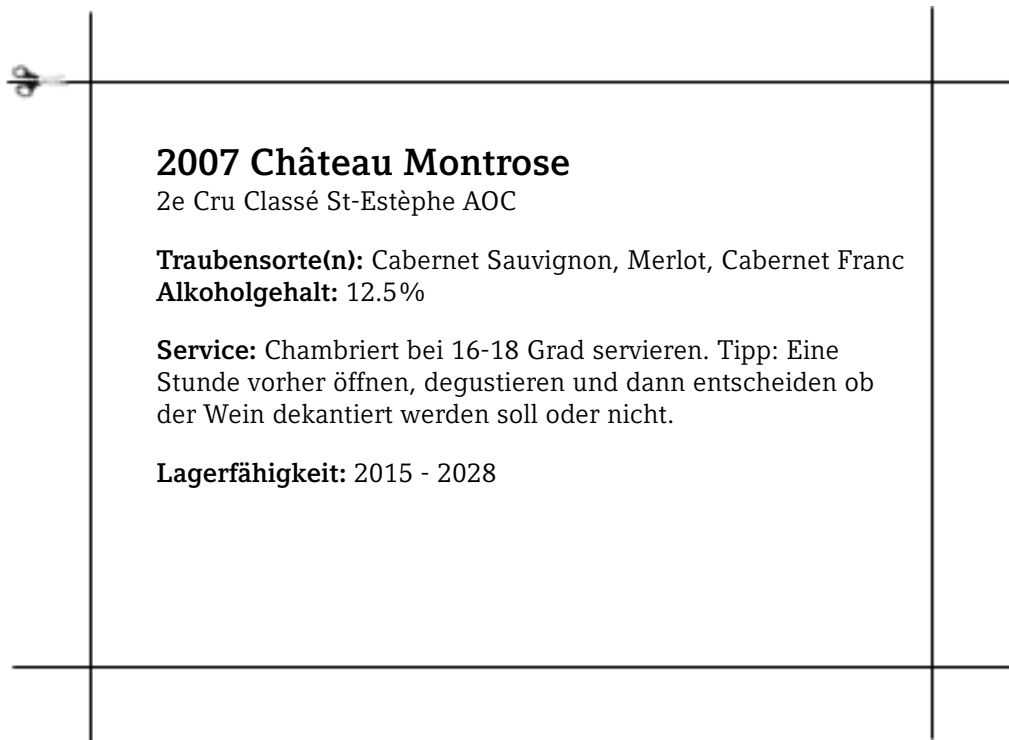
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2007 Château Montrose**  
2e Cru Classé St-Estèphe AOC

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Alkoholgehalt:** 12.5%

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

**Lagerfähigkeit:** 2015 - 2028