



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein grosser Klassiker

Beschreibung:

Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und schwarzvioletten Reflexen. Das Bouquet ist mit einem königlichen, absolut noblen Cabernet ausgestattet; feinstes, parfümiertes Cassis, Lakritze und dunkle Edelhölzer, Brazil-Tabaknuancen im trüffeligen Untergrund. Noch selten habe ich bei einem Fassmuster Montrose so viel Frische und eine solch zarte Minze mit Schwarzschokehintergrund erlebt. Auch der Gaumen ist durch und durch königlich; aromatisches Cassis-, Heidelbeerenextrakt, Bestätigung der Nasenaromen im Mund, gute Muskeln, die sich zu einer verlangenden, aber doch ausgeglichenen Adstringenz vereinen.

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

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Artikelnummer: 0471409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.