



## La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Einer der besten Zweitweine dieses Jahrgangs

### **Beschreibung:**

Château Montrose zählt zu den grossen Klassikern von Saint-Estèphe, gesegnet mit allerbestem Terroir, von dem die Reben auf die Gironde blicken und von deren besonderem Mikroklima profitieren. Hier gibt es keine schwachen Jahrgänge mehr dank äusserst selektiver Lese. Der Durchschnittsertrag liegt unter 30 Hektoliter pro Hektar, das wäre selbst im „Premier-Cru-Bereich“ gering! Diesen Aufwand kann man schmecken – auch der Zweitwein „La Dame de Montrose“ ist eine Offenbarung. Tiefes Rubinrot, am Gaumen diese herrliche Cassisnote gepaart mit schwarzer Kirsche, das ist die unverwechselbare DNA von Montrose. Extrem faszinierend, reife Tannine, hat mit seiner Frische und Saftigkeit alle Attribute eines grossen Bordeaux – ein grandioser Zweitwein von einer der besten Adressen der Appellation.

### **Aromenprofil:**

Delikates Bouquet, rote Johannisbeere, erkalteter Wildfrüchtete und eleganter Iris-Duft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierter Rasse, mineralischem Kern und trainiertem Körper. Im energiegeladenen, feinaromatischen Finale blaue Beeren, Sandelholz und erhabene Adstringenz.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** Second vin du Château Montrose

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2028–2045

**Artikelnummer:** 0588823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC  
Second vin du Château Montrose

|                       |                                                                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                          |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 94-95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20 |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2045                                                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                               |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.                               |