



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Absolute Kaufempfehlung

Beschreibung:

Château Montrose gehört zu den grossen Monumenten des linken Ufers und präsentiert im Jahrgang 2025 einen Wein von beeindruckender Intensität. Die aussergewöhnliche Qualität des Cabernet Sauvignon verleiht ihm enorme Tiefe, Struktur und aromatische Präzision. Trotz seiner Konzentration wirkt Montrose niemals schwer, sondern bewahrt eine bemerkenswerte Frische, Spannung und Balance. Kraftvolle, perfekt definierte Tannine und eine aussergewöhnliche innere Harmonie verleihen dem Wein eine nahezu zeitlose Dimension. Ein grosser Saint-Estèphe mit aussergewöhnlichem Reifepotenzial, der das aussergewöhnliche Potenzial des Jahrgangs eindrucksvoll unterstreicht.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, Estragon, dunkler Graphit, Orangenzeste. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem, kakaoartigem Tanningerüst, vibrierender Rasse, durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale wird der Gigant immer länger, edle Salznote, betörende Frische.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2033-2075

Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 100/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnock 97-100/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 99/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2033-2075
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.