



## La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Saint-Estèphe mit Charme und Charakter

### **Beschreibung:**

Auch im Jahrgang 2025 zeigt La Dame de Montrose eindrucksvoll, weshalb sie stets zu den überzeugendsten Zweitweinen des Médoc zählt. Der ungewöhnlich hohe Merlot-Anteil von 82% verleiht diesem Wein eine besondere Geschmeidigkeit und macht ihn bereits in seiner Jugend bemerkenswert zugänglich. Trotz der frühen Offenheit besitzt er dennoch jene Tiefe und innere Reserve, die über viele Jahre hinweg ein hervorragendes Entwicklungspotenzial garantieren. Ein charaktvoller Saint-Estèphe, der es mühelos mit so manchem Erstwein aufnehmen kann.

### **Aromenprofil:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, Orangenzeste, heller Tabak und Estragon. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, gut unterlegtem Tanningerüst, mittlerem, geradlinigem Körper. Im gebündelten, feinaromatischen Finale Preiselbeersaft, guter Zug, früher Trinkgenuss.

### **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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030-2045

**Rebsorte(n):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0588825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC  
Second vin du Château Montrose

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.