



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Immer eine sichere Bank

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kaffee, Lakritze, schwarze Oliven, feine Rauchnoten, blumige Töne, dahinter eine trockene, stützende Frucht aufweisend, gibt sich nicht so reserviert wie sonst bei den Primeurproben. Im Gaumen kompakt, fleischig, fordernde Adstringenz, noch leicht mehlig in den Tanninen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471412

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

James Suckling 94/100, Parker 92+/100

Rebsorte(n):

57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Trinkreife:

Jetzt bis 2050

Alkoholgehalt:

13.0%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.