



## 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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.