



## Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

The 2014 Montrose is without question one of the standout wines of the vintage.

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verhaltenes, leicht hölzern wirkendes Bouquet, mehr Gewürze wie Frucht zeigend. Im zweiten Ansatz Edelhölzer, dominikanischer Tabak und Pfefferkörner. Es ist aber schwer, von der Nase her, viel über den Wein aussagen zu können. Im Gaumen ein massiver Tanninbrocken, wobei diese Gerbstoffe dann doch erste Rundungen zeigen und versuchen, wenigstens etwas verhaltenen Frühcharme zu vermitteln, die Aromen scheinen noch irgendwo im Innern verborgen zu sein. Ein introvertierter Montrose, der wohl erst in ein paar Jahren so richtig zeigen wird, wohin seine Evolutionsreise gehen wird. Auf alle Fälle geht er in Richtung «streng», respektive grosse Klassik. Wer einen besonders lagerfähigen Wein für seine in diesem Jahr geborenen Kinder sucht, der ist hier auf extrem lange Sicht, bestens bedient. Hervé Berland: «Wir haben viel gearbeitet im Rebberg und im Keller. Besonders bei der Separation der Parzellen. Auch mit den Pressweinen haben wir sehr intensiv gearbeitet. Wir hatten bis 250 Barriques mit Presswein und wir haben auch etwas mehr Vin de Presse wie sonst verwendet. Dies weil wir von der Reife der Gerbstoffe überzeugt waren. Wir haben intern gar schon gewisse Vergleiche mit unserem 2010er Montrose gezogen!». Ich habe ihn auf Ulysse Cazabonne in aller Ruhe nochmals nachdegustiert. Das Potential scheint nach wie vor immens. Er ist aber schwer zu verkosten, weil die Aromen ganz im Innersten verharren!

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2054

**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2054
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.