



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Grosses Montrose-Kino!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet, geprägt von reifem und tiefgründigem Cabernet, Trüffelpuren, Brombeeren aber auch dunkle Edelhölzer und Pumpernickelbrot, ergänzt durch Schwarzschorötöne in dazu passenden Merlots. Schon das Nasenbild hat etwas Royales an sich. Im Gaumen fest, beeindruckend, verlangend und somit eine umfassende Adstringenz zeigend, dunkles Malz, Lakritze, Szechuanpfeffer, rassig und kraftvoll. Doch er zeigt eine Harmonie an und auch seine Erhabenheit.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471415

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.