



## 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, Trüffelspuren, Brombeeren aber auch dunkle Edelhölzer und Pumpernickelbrot, ergänzt durch Schwarzschockotöne 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 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

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

**Artikelnummer:** 0471415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<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.