



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Purpur mit violettem Rand. Konzentriertes, blaubeeriges Bouquet mit Kokos- und duftigen Veilchenaromen, dahinter Walderdbeeren, dunkle Edelhölzer und Lakritze. Am kräftigen Gaumen strahlt er mit grosser Eleganz, das dunkle Brombeermark sowie der frische Schlehenensaft verleihen ihm grosse Präsenz, Frische und Verve; das sehr lange Finale wird von Wildkirsche, schwarzem Bergpfeffer und Cassis-Pastillen begleitet. Ein sehr präziser und eleganter Montrose - ein perfekter Ausdruck des Jahrgangs! Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammigot, 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): 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471416

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Parker 99/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 20/20

Rebsorte(n):

68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% 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.