



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granat mit violetterm Rand. Was für ein königliches Bouquet mit Wildkirschen, parfümiertem Pfeifentabak und Veilchen. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren, schwarze Oliven und Wacholder. Am kräftigen, facettenreichen Gaumen mit einem straffen Muskelpaket und viel Power ausgestattet. Im langanhaltenden Finale ein Feuerwerk von frischem Schattenmorellensaft und dunkler Mineralik, endet mit stützender tiefgründiger Adstringenz. Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert – mit gewaltigem Lagerpotenzial! Es gab hier ganz klar Vorteile für den Cabernet Sauvignon, daher weit über 70 % im Grand Vin. Wie im letzten Jahr, der beste Wein aus St.-Estèphe.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2060
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.