



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Höchstnote von Parker für dieses Meisterwerk

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, zarte Fliedernote, tasmanischer Bergpfeffer. Im Zweiten Ansatz Holundersaft, Brasiltabak und dunkle Mineralik. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulösem Körper. Im katapultartigen Finale mit schwarzen kleine Beeren, edle Salz Note und Graphit - ganz gross mit gewaltigem Lagerpotential, der wird noch zulegen und kann mit dem grandiosen 2016er gleichziehen.

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: 14.5%

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Drinks Business 98-100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.