



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Ikone von St-Estèphe

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Ein unglaublich komplexes Bouquet, sehr subtil, Wildkirsche, Lakritze und rotes Johannisbeergelée. Im zweiten Ansatz getrockneter Thymian, Graphit und Fliedernoten. Am dynamischen Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt, stützender Rasse, engmaschig reifem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Besticht mit grandioser Präzision und beeindruckendem Tiefgang. Im gebündelten, langanhaltenden Finale ein Feuerwerk mit edler Cassiswürze, tiefschürfender dunkler Mineralik und erhabener Adstringenz. "A great terroir vintage" und damit ganz klar 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2060

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0471421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93-95/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029-2060
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.