



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ganz grosses Montrose-Kino, dafür kann es nur die Bestnote geben

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, tiefgründiges Bouquet, eine volle Ladung dunkles Graphit, exotisches Edelholz und zartes Fliederparfüm. Im zweiten Ansatz frischer schwarzer Bergpfeffer, Olivenpaste und Wildkirsche. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, gutem Druck, energiegeladener Rasse. Spiegelt die DNA von Montrose perfekt wider mit seinem verlangenden Tanningerüst sowie dem muskulösen Körper mit perfekt definierten Muskeln. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz.

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: 14.5%

Trinkreife: 2032-2065

Artikelnummer: 0471422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Falstaff 99+/100, James Suckling 97-98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 20/20
Trinkreife:	2032-2065
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.