



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Gesuchter Zweitwein aus St. Estèphe

Beschreibung:

Château Montrose zählt zu den grossen Klassikern von Saint-Estèphe, gesegnet mit allerbestem Terroir, von dem die Reben auf die Gironde blicken und von deren besonderem Mikroklima profitieren. Hier gibt es keine schwachen Jahrgänge mehr dank äusserst selektiver Lese. Der Durchschnittsertrag liegt unter 30 Hektoliter pro Hektar, das wäre selbst im „Premier-Cru-Bereich“ gering! Diesen Aufwand kann man schmecken – auch der Zweitwein „La Dame de Montrose“ ist eine Offenbarung. Tiefes Rubinrot, am Gaumen diese herrliche Cassisnote gepaart mit schwarzer Kirsche, das ist die unverwechselbare DNA von Montrose. Extrem faszinierend, reife Tannine, hat mit seiner Frische und Saftigkeit alle Attribute eines grossen Bordeaux – ein grandioser Zweitwein von einer der besten Adressen der Appellation.

Degustationsnotiz:

Purpur mit lila Rand. Feingliedriges Bouquet mit Flieder, frischer schwarzer Pfeffer, Rosenholz und rote Johannisbeere. Am satten Gaumen mit fein spröder Textur, körniges Extrakt, geradliniges Tanningerüst mit sehnigem Körper. Im gebündelten Finale mit blaubeerigen Konturen, Wacholder und zarte Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Second vin du Château Montrose

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2042

Rebsorte(n): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 92/100
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.