



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Ein Zweitwein erster Güte 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 rubinrotem Rand. Verhaltener Beginn, rotbeerige Konturen, Tabak Box und frischgemahlener schwarzer Pfeffer. Am dichten Gaumen mit viel Eleganz, engmaschiges Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, Estragon und fein sandige 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: 2026–2040

Rebsorte(n): 53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92-93/100, Antonio Galloni 90-92/100, Neal Martin 89-91/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026-2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.