2017 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert

Beschreibung:
Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.
Degustationsnotiz:
Granat mit violettem Rand. Was für ein königliches Bouquet mit Wildkirschen, parfümiertem Pfeifentabak und Veilchen. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren, schwarze Oliven und Wacholder. Am kräftigen, facettenreichen Gaumen mit einem straffen Muskelpaket und viel Power ausgestattet. Im langanhaltenden Finale ein Feuerwerk von frischem Schattenmorellensaft und dunkler Mineralik, endet mit stützender tiefgründiger Adstringenz. Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert – mit gewaltigem Lagerpotenzial! Es gab hier ganz klar Vorteile für den Cabernet Sauvignon, daher weit über 70 % im Grand Vin. Wie im letzten Jahr, 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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Montrose
Bewertung(en):	Parker 98/100, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471417

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98/100, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2030–2060
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch