

2018 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Gehört zu den besten Montfollet's

Beschreibung:
Eine Besonderheit des Montfollet ist die Rebenbepflanzung mit einem Anteil von 30% Malbec und 70% Merlot. Ein hervorragender Blend aus teils bis zu 80 Jahre alten Reben in einer Toplage.
Degustationsnotiz:
Undurchsichtiges Violett mit fast schwarzen Reflexen. Verschwenderisch mit frischem Heidelbeersaft und Holundernoten, dahinter Lakritze und viel Cassis, ausladend und berauschend. Am Gaumen füllig mit viel Kraft und cremiger Textur gepaart mit stützender Frische. Im aromatischen Finale rot- und blaubeerige Frucht mit Rosenholz und edler Graphitnote.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Blaye
Produzent:	Château Montfollet
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Artikelnummer:	0627018

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 Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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