



## 2018 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Kann in der perfekten Trinkreife die Höchstwertung erreichen

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

72 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot. 14.5 % vol. Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Sehr komplexes Bouquet mit schwarzbeeriger Frucht, Wildkirsche, Holunderessenz, Kardamom und Schlehensaft. Im zweiten Ansatz Eisenkraut, Veilchen und schwarze Oliven. Am kräftigen Gaumen mit vielschichtiger und seidiger Textur, dahinter ein typischer, zupackender Montrose, ein dichtes Muskelpaket. Im komprimierten, dicht verwobenen Finale mit tiefschürfender Mineralik, Graphit, schwarzbeerige Frucht und Bleistiftmine. Dieser Gigant ist mit einem unglaublichen Lagerpotenzial ausgestattet und kann in der perfekten Trinkreife die Höchstwertung erreichen.

**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):**

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100

**Ausbau:**

im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

2030–2058

**Rebsorte(n):**

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0471418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100,  
Neal Martin 96/100, Parker 98+/100,  
WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100,  
Falstaff 98/100  
**Rebsorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6%  
Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030–2058  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.