



## 2006 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Immer eine sichere Bank

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Sehr dunkle Farbe, Karmesinrot mit purpur-schwarzen Reflexen. Schwarzbeeriges, trockenes Bouquet, Rauchnoten, dunkle Hölzer, Trüffel, ein Hauch Geraniol vom Cabernet, Tabakblatt, ein massive, tiefgründige Erscheinung vom Nasenbild her. Fester, griffiger Gaumen, zupackende Adstringenz, welche nach sehr viel Flaschenreife verlangen wird, alles bleibt im schwarzbeerigen Bereich, fordernd, maskulin, auch eine gewisse Härte zeigend.

**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 94+/100, WeinWisser 17/20

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2050

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471406

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 94+/100, WeinWisser 17/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.