



## 2019 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Gehört zu den gesuchtesten Weinen aus diesem spektakulären Jahrgang

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Stattlich und konzentrierte Geschmackstiefe, erinnert an den 1996er oder 2016er. Kann mühelos altern, ist äusserst diskret und doch voll von anhaltenden Aromen. Eine Meisterklasse der Aromen und Aromastoffe, die man von einem großen Médoc-Wein erwartet: Schiefer, zerleinerte Steine, herzhaft schwarze Johannisbeeren, Lakritze, Anklänge von Rauch und kalter Asche. Nach fünf Minuten im Glas kommt die süssere Beerenfrucht zum Vorschein. Das Ganze ist saftig und köstlich und bringt Sie zum Lächeln. - Decanter

**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):** WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2030–2060

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

**Artikelnummer:** 0471419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**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.