2020 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Höchstnote von Parker für dieses Meisterwerk

Beschreibung:
Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, zarte Fliedernote, tasmanischer Bergpfeffer. Im Zweiten Ansatz Holundersaft, Brasiltabak und dunkle Mineralik. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulösem Körper. Im katapultartigen Finale mit schwarzen kleine Beeren, edle Salz Note und Graphit - ganz gross mit gewaltigem Lagerpotential, der wird noch zulegen und kann mit dem grandiosen 2016er gleichziehen.
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 100/100, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471420

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 100/100, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% 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.

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