



2019 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Das Geheimnis liegt im Malbec-Anteil

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:

Dichtes Purpur mit rubinrotem Rand. Zarter Duft nach Alpenheidelbeeren und frischem Schattenmorellensaft, dahinter Veilchen, Rosmarin und Walderdbeeren. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und reifer Extraktsüsse, stützende Rasse und leicht stützende, abgerundete Tannine. Im aromatischen Finale Zwetschgen und Holundergelée.

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):	Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Artikelnummer:	0627019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.