



2021 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Ein Zweitwein erster Güte aus St-Estèphe

Degustationsnotiz:

Purpur mit rubinrotem Rand. Verhaltener Beginn, rotbeerige Konturen, Tabak Box und frischgemahlener schwarzer Pfeffer. Am dichten Gaumen mit viel Eleganz, engmaschiges Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, Estragon und fein sandige Adstringenz.

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:

St-Estèphe

Produzent:

Château Montrose

Bewertung(en):

James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2026–2040

Rebsorte(n):

53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0588821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.