



"Immer eine sichere Bank"

## 2012 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

<b>Beschreibung:</b>	Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.
<b>Degustationsnotiz:</b>	Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kaffee, Lakritze, schwarze Oliven, feine Rauchnoten, blumige Töne, dahinter eine trockene, stützende Frucht aufweisend, gibt sich nicht so reserviert wie sonst bei den Primeurproben. Im Gaumen kompakt, fleischig, fordernde Adstringenz, noch leicht mehlig in den Tanninen.
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 92+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Passt zu:</b>	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	2022–2050
<b>Produzent:</b>	Château Montrose
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0471412075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 92+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100  
**Traubensorte(en):** 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2022–2050  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.