



## 2011 Château Montlisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der Sieger der Jahrgangsdegustation Bordeaux 2011

### Beschreibung:

Mit Leidenschaft und Hingabe bewirtschaften die Dauriacs ihre gerade mal 7 ha. Die Trauben gedeihen unter perfekten Bedingungen auf blauem Ton und sandig rotem Kies.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Verführerisches Bouquet nach reifen Schattenmorellen und Veilchen, dahinter dunkle Schokonoten, Eisenkraut, Ledernoten und Red Kurant. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und feiner Korinthensüsse sowie tabakiger Würze aufwartend. Hat trotzdem Zug und gute Länge. Im eleganten, gebündelten Finale mit Preiselbeeren und roter Kirschenfrucht endend. Grandioser Grand Cru aus St. Emilion!

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                     |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                       |
| <b>Subregion:</b>     | St-Emilion & Satellites        |
| <b>Produzent:</b>     | Vignobles Dauriac              |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0892911                        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montlisse

Grand Cru  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                                                                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc                                                                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                |
| <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. |