



2022 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Gehört zu den besten Zweitweinen dieses Jahr

Degustationsnotiz:

Delikates rotbeeriges Bouquet, schwarzer Pfeffer, schwarze Johannisbeere, Grafit, Olivenpaste und Brasiltabak. Am kompakten Gaumen mit fleischigem Extrakt, stützender Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten, straff ausgerichteten Finale Wildkirsche, Wacholder, dunkles Grafit und feinmehlige 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):

Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100

Trinkreife:

2029–2045

Artikelnummer:

0588822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100
Trinkreife: 2029–2045
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.