



2024 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Der Primus aus St. Estèphe

Beschreibung:

Der höchste Cabernetanteil der je auf Montrose verwendet wurde.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, tiefgründiges Bouquet, edle Cassiswürze, und Estragon. Im zweiten Ansatz betörendes Irisparfüm, Waldhimbeere und Pfefferkörner. Am sublimer Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, hochfeinem Tannin, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale rotbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze, und royale fein körnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Château Montrose

Bewertung(en): WeinWisser 19.5/20, James Suckling 96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20, Vinum 96–98/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2068

Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19.5/20, James Suckling
96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20,
Vinum 96–98/100
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2068
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.