



2024 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Das ist einer der besten Zweitweine dieses Jahrgangs - Bravo!

Beschreibung:

Château Montrose zählt zu den grossen Klassikern von Saint-Estèphe, gesegnet mit allerbestem Terroir, von dem die Reben auf die Gironde blicken und von deren besonderem Mikroklima profitieren. Hier gibt es keine schwachen Jahrgänge mehr dank äusserst selektiver Lese. Der Durchschnittsertrag liegt unter 30 Hektoliter pro Hektar, das wäre selbst im „Premier-Cru-Bereich“ gering! Diesen Aufwand kann man schmecken – auch der Zweitwein „La Dame de Montrose“ ist eine Offenbarung. Tiefes Rubinrot, am Gaumen diese herrliche Cassisnote gepaart mit schwarzer Kirsche, das ist die unverwechselbare DNA von Montrose. Extrem faszinierend, reife Tannine, hat mit seiner Frische und Saftigkeit alle Attribute eines grossen Bordeaux – ein grandioser Zweitwein von einer der besten Adressen der Appellation.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, feines rotes Cassis, Hagebutten, Flieder und Preiselbeergelee. Am saftigen Gaumen mit perfekt balancierter Rasse, stützendem Tanningerüst und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale mit spürbarer DNA von Montrose, rotbeerige Konturen gepaart mit zarter Graphitnote, getragen von einer Reinheit die ihres gleichen sucht.

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):

Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

2028–2045

Rebsorte(n):

73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0588824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.