



2011 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Sicherlich ein grosser Bordeaux

Beschreibung:

Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kompaktes, tiefgründiges Bouquet, im Prinzip blau- bis schwarzbeerige Frucht, die florale Note trägt einen ganz feinen Hauch Geraniol in sich, doch von den Grundaromen kann man nur wenig erahnen, weil das Bouquet momentan wenig Kommunikation zulässt. Im zweiten Anflug; schwarze Oliven, dezent hölzern, Pumpernickel, Teer und Sommertrüffel, ein Hauch Minze ist oben drüber zum Erfrischen. Fester Gaumen, gut im Saft, attraktive Tannin-Säureverbindung. Sicherlich ein grosser Bordeaux, aber zur richtigen Grösse fehlt ihm die innere Wärme. Denn die grossen Montrose-Jahre waren irgendwie immer die heissen Millésimes. Doch warten wir's ab bis zu ersten Reife. Dann kann ich ihn ja - so hoffe ich wenigstens - in 15 Jahren nach oben nachjustieren.

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): James Suckling 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Artikelnummer: 0471411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20
Trinkreife: Jetzt bis 2060
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.