



## 2015 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Grosses Montrose-Kino!

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet, geprägt von reifem und tiefgründigem Cabernet, Trüffelspuren, Brombeeren aber auch dunkle Edelhölzer und Pumpnickelbrot, ergänzt durch Schwarzschochotöne in dazu passenden Merlots. Schon das Nasenbild hat etwas Royales an sich. Im Gaumen fest, beeindruckend, verlangend und somit eine umfassende Adstringenz zeigend, dunkles Malz, Lakritze, Szechuanpfeffer, rassig und kraftvoll. Doch er zeigt eine Harmonie an und auch seine Erhabenheit.

### **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):** Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2025–2060

**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0471415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100,  
Parker 95/100, René Gabriel 19/20  
**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4%  
Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2025–2060  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.