



1998 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Immer eine sichere Bank

Descrizione del vino:

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

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Estèphe

Produttore: Château Montrose

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Numero di articolo: 0471498

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 12.5 %

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