



2016 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Malbec – vive la différence

Descrizione del vino:

Das familiengeführte Château Montfollet verfügt über Toplagen mit bis zu 80 Jahre alten Reben. Die Gesamtrebfläche ist mit 30% Malbec und 70% Merlot bepflanzt. Aus dem Bordeaux fast gänzlich verschwunden, ist die Malbec-Rebe im Weinbaugebiet Côtes de Blaye noch reichlich vorhanden und macht den Montfollet zu einer Besonderheit.

Nota di degustazione:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Duftige Waldbeeren und Kirschtobak dahinter Brombeerblüten und Zedernoten. Am fülligen Gaumen mit (noch) fein mehligem, aber bereits abgerundeten Tanninen, rote Kirschenfrucht im Rückaroma, Rosenholz und Holundergelee im gebündelten Finale. Auf dem Weg zur höheren Wertung.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Blaye
Produttore:	Château Montfollet
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.