



2012 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Auf Siegeszug seit 2003

Descrizione del vino:

Eine Besonderheit des Montfollet ist die Rebenbepflanzung mit einem Anteil von 30% Malbec und 70% Merlot. Ein hervorragender Blend aus teils bis zu 80 Jahre alten Reben in einer Toplage.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wohliges Bouquet zeigt sich tief mit Guinness-, dunklen Malz-, und Schokonoten, Malagarosinen und Brombeermark, also sehr modern im Ansatz. Im Gaumen soft mit schöner Fülle, Lakritze, Vanillemark und Brombeeren im langen Finale. Jetzt weiss Dominique Raymond endlich auch, wie man mit schwierigen Jahren umgeht, sonst waren immer nur die grossen Jahre gross. Ein bemerkenswerter Montfollet.

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:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.