



2022 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ganz grosses Montrose-Kino, dafür kann es nur die Bestnote geben

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Dicht verwobenes, tiefgründiges Bouquet, eine volle Ladung dunkles Graphit, exotisches Edelholz und zartes Fliederparfüm. Im zweiten Ansatz frischer schwarzer Bergpfeffer, Olivenpaste und Wildkirsche. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, gutem Druck, energiegeladener Rasse. Spiegelt die DNA von Montrose perfekt wider mit seinem verlangenden Tanningerüst sowie dem muskulösen Körper mit perfekt definierten Muskeln. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Montrose

Valutazioni:

Parker 99–100/100, WeinWisser 20/20, Falstaff 99+/100, James Suckling 97–98/100

Maturità:

2032–2065

Numero di articolo:

0471422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 99–100/100, WeinWisser 20/20, Falstaff
99+/100, James Suckling 97–98/100

Maturità: 2032–2065

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