



2011 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Sicherlich ein grosser Bordeaux

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kompaktes, tiefgründiges Bouquet, im Prinzip blau- bis schwarzbeerige Frucht, die florale Note trägt einen ganz feinen Hauch Geraniol in sich, doch von den Grundaromen kann man nur wenig erahnen, weil das Bouquet momentan wenig Kommunikation zulässt. Im zweiten Anflug; schwarze Oliven, dezent hölzern, Pumpernickel, Teer und Sommertrüffel, ein Hauch Minze ist oben drüber zum Erfrischen. Fester Gaumen, gut im Saft, attraktive Tannin-Säureverbindung. Sicherlich ein grosser Bordeaux, aber zur richtigen Grösse fehlt ihm die innere Wärme. Denn die grossen Montrose-Jahre waren irgendwie immer die heissen Millésimes. Doch warten wir's ab bis zu ersten Reife. Dann kann ich ihn ja - so hoffe ich wenigstens - in 15 Jahren nach oben nachjustieren.

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:

James Suckling 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2060

Numero di articolo:

0471411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20
Maturità: Jetzt bis 2060
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.