



2015 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

René Gabriel: „Der beste Montfollet“

Descrizione del vino:

Laut René Gabriel gehört der Montfollet von Dominique Raymond zu den absoluten Best Buys aus dem Topjahrgang 2015. Eine Besonderheit 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:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Ein gewaltiges Bouquet zeigend, verschwenderisch viel Brombeeren, Heidelbeerensaft und auch Holundernoten, Lakritze, ausladend und berauschend. Im Gaumen samtig, füllig mit viel Power im anhaltenden Finale. Das ist der beste Montfollet! Der Winzer Dominique Raymond strahlte als er seinen Wein einschenkte: «C'était une recolte magnifique»!

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 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.