



## 2010 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«Grossartig» meint Vinum

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Dichtes Purpur mit lila Schimmer in der Mitte, fein rubiner Rand aussen. Reserviertes Bouquet, florale Cabernetnoten, schwarze Pfefferkörner, Havannatabak. Kompakter Gaumen, rote Pflaumenschalen, ein Hauch Dörrfrüchte, dunkle Hölzer, noch mehlig Tannine, wie immer mit sehr viel versprechendem Potential bestückt. Seine hohe Punktezahl wird er erst in 20 Jahren erstmals beweisen können.

**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 97/100, Parker 99/100, René Gabriel 19/20

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** 2028–2055

**Numero di articolo:** 0471410

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Parker 99/100, René Gabriel 19/20  
**Maturità:** 2028–2055  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.