



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Ikone von St-Estèphe

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Defensiver Beginn, floral, tabakig, fein jodig schwarzer Pfeffer, Teer und etwas Korinthen, zurückhaltend, ja fast reserviert. Im Gaumen erhaben, gute Fleischrationen zeigend, blaubeerige Früchte, Lakritze. Ein introvertierter Montrose Klassiker mit mittlerem Druck, ab er langem Rückaroma. Geht in Richtung 1994, 1998, 2004. Könnte bei 19/20 landen. Ist aber so schon auf jeden Fall der beste Saint Estèphe!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.