Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«Grossartig» meint Vinum

Beschreibung:
Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.
Aromenprofil:
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 mehlige Tannine, wie immer mit sehr viel versprechendem Potential bestückt. Seine hohe Punktezahl wird er erst in 20 Jahren erstmals beweisen können.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Temperatur:
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:	14.0%
Trinkreife:	2028–2055
Artikelnummer:	0471410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 99/100, René Gabriel 19/20
Trinkreife:	2028–2055
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch