



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Ein Zweitwein erster Güte aus St-Estèphe

Beschreibung:

Château Montrose zählt zu den grossen Klassikern von Saint-Estèphe, gesegnet mit allerbestem Terroir, von dem die Reben auf die Gironde blicken und von deren besonderem Mikroklima profitieren. Hier gibt es keine schwachen Jahrgänge mehr dank äusserst selektiver Lese. Der Durchschnittsertrag liegt unter 30 Hektoliter pro Hektar, das wäre selbst im „Premier-Cru-Bereich“ gering! Diesen Aufwand kann man schmecken – auch der Zweitwein „La Dame de Montrose“ ist eine Offenbarung. Tiefes Rubinrot, am Gaumen diese herrliche Cassisnote gepaart mit schwarzer Kirsche, das ist die unverwechselbare DNA von Montrose. Extrem faszinierend, reife Tannine, hat mit seiner Frische und Saftigkeit alle Attribute eines grossen Bordeaux – ein grandioser Zweitwein von einer der besten Adressen der Appellation.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, rote Johannisbeere, erkalteter Wildfrüchtete und eleganter Iris-Duft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierter Rasse, mineralischem Kern und trainiertem Körper. Im energiegeladenen, feinaromatischen Finale blaue Beeren, Sandelholz und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Second vin du Château Montrose

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 49% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0588817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	49% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.