



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"Return to origins of the terroir."

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, tiefschürfende Terroirwürze und frischgepflückte schwarze Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Holundergelee, zarter Iris-Duft, Schokonoten und heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit samtiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem reifem Tanninkorsett, ein perfekt geformter Modelathlet, der ungeheure Dichte, aber auch Präzision zeigt. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Konturen, Sandelholz, dunkles Grafit und königliche Adstringenz.

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: 14.5%

Trinkreife: 2030-2070

Artikelnummer: 0471423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 100/100, Parker 97-100/100,
Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20
Trinkreife: 2030-2070
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.