



## 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.

### **Aromenprofil:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, Orangenzeste, heller Tabak und Estragon. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, gut unterlegtem Tanningerüst, mittlerem, geradlinigem Körper. Im gebündelten, feinaromatischen Finale Preiselbeersaft, guter Zug, früher Trinkgenuss.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2045

**Rebsorte(n):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0588825

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **La Dame de Montrose**

St-Estèphe AOC  
Second vin du Château Montrose

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 93-95/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.