



## Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

**Beschreibung:**

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

**Aromenprofil:**

Sehr dunkles Purpur mit violetterm Rand. Konzentriertes, blaubeeriges Bouquet mit Kokos- und duftigen Veilchenaromen, dahinter Walderdbeeren, dunkle Edelhölzer und Lakritze. Am kräftigen Gaumen strahlt er mit grosser Eleganz, das dunkle Brombeermark sowie der frische Schlehensaft verleihen ihm grosse Präsenz, Frische und Verve; das sehr lange Finale wird von Wildkirsche, schwarzem Bergpfeffer und Cassis-Pastillen begleitet. Ein sehr präziser und eleganter Montrose – ein perfekter Ausdruck des Jahrgangs! Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

**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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

**Rebsorte(n):** 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0471416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 99/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.