



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Gehört zu den gesuchtesten Weinen aus diesem spektakulären Jahrgang

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Stattlich und konzentrierte Geschmackstiefe, erinnert an den 1996er oder 2016er. Kann mühelos altern, ist äußerst diskret und doch voll von anhaltenden Aromen. Eine Meisterklasse der Aromen und Aromastoffe, die man von einem großen Médoc-Wein erwartet: Schiefer, zerleinerte Steine, herzhaft schwarze Johannisbeeren, Lakritze, Anklänge von Rauch und kalter Asche. Nach fünf Minuten im Glas kommt die süßere Beerenfrucht zum Vorschein. Das Ganze ist saftig und köstlich und bringt Sie zum Lächeln - Decanter

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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: 14.5%

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0471419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.