



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Höchstnote von Parker für dieses Meisterwerk

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, tiefschürfende Terroirwürze und frischgepflückte schwarze Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Holundergelée, 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Parker 100/100, Drinks Business 98-100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20 |
| Rebsorte(n): | 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot |
| Trinkreife: | 2030-2060 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrigue |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |