

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Das Geheimnis liegt im Malbec-Anteil

Beschreibung:
Die Weingüter aus Côtes de Blaye stehen in der Regel etwas im Abseits, außer sie produzieren denkwürdige Weine, wie dies dem Château Montfollet gelungen ist. Eine Besonderheit dieses Bordeaux ist die Rebenbepflanzung mit einem Anteil von 30% Malbec und 70% Merlot sowie die Toplage mit bis zu 80 Jahre alten Reben.

Aromenprofil:
Dichtes Purpur mit rubinrotem Rand. Zarter Duft nach Alpenheidelbeeren und frischem Schattenmorellensaft, dahinter Veilchen, Rosmarin und Walderdbeeren. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und reifer Extraktsüße, stützende Rasse und leicht stützende, abgerundete Tannine. Im aromatischen Finale Zwetschgen und Holundergelee.

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:	Côtes de Blaye
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Artikelnummer:	0627019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch