



Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Bordeaux-Best-Buy von alten Reben

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte und lila Rand. Verführerische blaubeerige Konturen, frischer Kirschaft, Heidelbeergelee und Lakritze, dahinter Veilchen und dunkle Schokonoten. Am druckvollen Gaumen mit viel Souplesse, samtige Textur, stützendes Tannin, fein körniges Extrakt und eleganter Körper. Im aromatischen Finale Brombeeren, parfümierter Pfeifentabak und zarte Adstringenz. Wie immer eine sichere Bank von der Côtes de Blaye.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côtes de Blaye
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Artikelnummer:	0627020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.