



## 2017 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Granat mit violetterm Rand. Was für ein königliches Bouquet mit Wildkirschen, parfümiertem Pfeifentabak und Veilchen. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren, schwarze Oliven und Wacholder. Am kräftigen, facettenreichen Gaumen mit einem straffen Muskelpaket und viel Power ausgestattet. Im langanhaltenden Finale ein Feuerwerk von frischem Schattenmorellensaft und dunkler Mineralik, endet mit stützender tiefgründiger Adstringenz. Ein klassischer Montrose, der an 1996 erinnert – mit gewaltigem Lagerpotenzial! Es gab hier ganz klar Vorteile für den Cabernet Sauvignon, daher weit über 70 % im Grand Vin. Wie im letzten Jahr, der beste Wein aus St.-Estèphe.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** Château Montrose

**Bewertung(en):** Parker 98/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 96-97/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 98/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 96-97/100  
**Rebsorte(n):** 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.