



2018 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Grossartige Leistung für einen Zweitwein.

Degustationsnotiz:

52 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, 5 % Petit Verdot, 4 % Cabernet Franc, 14,5% vol. Sattes Purpurgranat. Süßes Waldbeerbouquet, dahinter Damassine und Schokonoten sowie Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit mehligem Extrakt und zupackenden Tanninen, fein spröde mit zarter Adstringenz. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, stützender Mineralik, zarter Adstringenz und Wacholder.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Estèphe

Produzent:

Château Montrose

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 95–96/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2026–2040

Rebsorte(n):

52% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0588818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92+/100, James Suckling 95–96/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Rebsorte(n):	52% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.