



2016 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Purpur mit violetterm Rand. Konzentriertes, blaubeeriges Bouquet mit Kokos- und duftigen Veilchenaromen, dahinter Walderdbeeren, dunkle Edelhölzer und Lakritze. Am kräftigen Gaumen strahlt er mit grosser Eleganz, das dunkle Brombeermark sowie der frische Schlehensaft verleihen ihm grosse Präsenz, Frische und Verve; das sehr lange Finale wird von Wildkirsche, schwarzem Bergpfeffer und Cassis-Pastillen begleitet. Ein sehr präziser und eleganter Montrose – ein perfekter Ausdruck des Jahrgangs! Die unangefochtene Nr. 1 im Médoc!

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 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2026–2060

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100,
WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb
Dunnock 100/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.