



2018 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Kann in der perfekten Trinkreife die Höchstwertung erreichen

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

72 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot. 14.5 % vol. Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Sehr komplexes Bouquet mit schwarzbeeriger Frucht, Wildkirsche, Holunderessenz, Kardamom und Schlehensaft. Im zweiten Ansatz Eisenkraut, Veilchen und schwarze Oliven. Am kräftigen Gaumen mit vielschichtiger und seidiger Textur, dahinter ein typischer, zupackender Montrose, ein dichtes Muskelpaket. Im komprimierten, dicht verwobenen Finale mit tiefschürfender Mineralik, Graphit, schwarzbeerige Frucht und Bleistiftmine. Dieser Gigant ist mit einem unglaublichen Lagerpotenzial ausgestattet und kann in der perfekten Trinkreife die Höchstwertung erreichen.

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):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2030–2058

Rebsorte(n):

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer:

0471418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2030–2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.