



2015 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

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): James Suckling 94/100, Parker 89/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0588815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 89/100
Rebsorte(n): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.