



## 2019 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Ein ernster La Dame oder «Petit» Montrose

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Würziges Bouquet mit Sommertrüffeln und blauen Beeren, dahinter Cassis und am Gaumen mit fleischigem Extrakt, pfeffrige Noten, viel Mineralik, straff geschnitten. Im gebündelten Finale mit frischem schwarzem Pfeffer, edle Salznote und Wildkirschen. Ein ernster La Dame oder «Petit» Montrose mit typischer St.-Estèphe-Strengung. Potenzialwertung.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Château Montrose
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0588819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2027–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.