



2020 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Gesuchter Zweitwein aus St. Estèphe

Degustationsnotiz:

Purpur mit lila Rand. Feingliedriges Bouquet mit Flieder, frischer schwarzer Pfeffer, Rosenholz und rote Johannisbeere. Am sattem Gaumen mit fein spröder Textur, körniges Extrakt, geradliniges Tanningerüst mit sehnigem Körper. Im gebündelten Finale mit blaubeerigen Konturen, Wacholder und zarte Adstringenz.

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2042
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0588820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92/100
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.