



## 2019 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Das Geheimnis liegt im Malbec-Anteil

### **Beschreibung:**

Die Weingüter aus Côtes de Blaye stehen in der Regel etwas im Abseits, außer sie produzieren denkwürdige Weine, wie dies dem Château Montfollet gelungen ist. Eine Besonderheit dieses Bordeaux ist die Rebenbepflanzung mit einem Anteil von 30% Malbec und 70% Merlot sowie die Toplage mit bis zu 80 Jahre alten Reben.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit rubinrotem Rand. Zarter Duft nach Alpenheidelbeeren und frischem Schattenmorellensaft, dahinter Veilchen, Rosmarin und Walderdbeeren. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und reifer Extraktsüße, stützende Rasse und leicht stützende, abgerundete Tannine. Im aromatischen Finale Zwetschgen und Holundergelee.

### **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>     | Côtes de Blaye                     |
| <b>Produzent:</b>     | Château Montfollet                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 91/100, Score 18/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Merlot, 30% Malbec             |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0627019                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 91/100, Score 18/20                                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Merlot, 30% Malbec                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |