



"Immer eine sichere Bank"

2012 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Beschreibung:	Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.
Degustationsnotiz:	Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kaffee, Lakritze, schwarze Oliven, feine Rauchnoten, blumige Töne, dahinter eine trockene, stützende Frucht aufweisend, gibt sich nicht so reserviert wie sonst bei den Primeurproben. Im Gaumen kompakt, fleischig, fordernde Adstringenz, noch leicht mehlig in den Tanninen.
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.0 %
Passt zu:	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	2022–2050
Produzent:	Château Montrose
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0471412075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Traubensorte(en): 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2050
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.