2012 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Auf Siegeszug seit 2003

Beschreibung:
Eine Besonderheit des Montfollet ist die Rebenbepflanzung mit einem Anteil von 30% Malbec und 70% Merlot. Ein hervorragender Blend aus teils bis zu 80 Jahre alten Reben in einer Toplage.

Degustationsnotiz:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wohliges Bouquet zeigt sich tief mit Guiness-, dunlken Malz-, und Schokonoten, Malagarosinen und Brombeermark, also sehr modern im Ansatz. Im Gaumen soft mit schöner Fülle, Lakritze, Vanillemark und Brombeeren im langen Finale. Jetzt weiss Dominique Raymond endlich auch, wie man mit schwierigen Jahren umgeht, sonst waren immer nur die grossen Jahre gross. Ein bemerkenswerter Montfollet.

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:	Côtes de Blaye
Produzent:	Château Montfollet
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0627012075B6000

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de