



2015 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

René Gabriel: „Der beste Montfollet“

Beschreibung:

Laut René Gabriel gehört der Montfollet von Dominique Raymond zu den absoluten Best Buys aus dem Topjahrgang 2015. Eine Besonderheit 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:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Ein gewaltiges Bouquet zeigend, verschwenderisch viel Brombeeren, Heidelbeerensaft und auch Holundernoten, Lakritze, ausladend und berauschend. Im Gaumen samtig, füllig mit viel Power im anhaltenden Finale. Das ist der beste Montfollet! Der Winzer Dominique Raymond strahlte als er seinen Wein einschenkte: «C'était une récolte magnifique»!

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 18/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Artikelnummer:	0627015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.