



2013 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Ikone von St-Estèphe

Beschreibung:

Längst hat sich Montrose auf 1er-Cru-Niveau hochgearbeitet.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Defensiver Beginn, floral, tabakig, fein jodig schwarzer Pfeffer, Teer und etwas Korinthen, zurückhaltend, ja fast reserviert. Im Gaumen erhaben, gute Fleischrationen zeigend, blaubeerige Früchte, Lakritze. Ein introvertierter Montrose Klassiker mit mittlerem Druck, ab er langem Rückaroma. Geht in Richtung 1994, 1998, 2004. Könnte bei 19/20 landen. Ist aber so schon auf jeden Fall der beste Saint Estèphe!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Château Montrose

Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2024–2050

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100,
René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 3% Petit
Verdot
Trinkreife: 2024–2050
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.