



## 2020 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Höchstnote von Parker für dieses Meisterwerk

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, zarte Fliedernote, tasmanischer Bergpfeffer. Im Zweiten Ansatz Holundersaft, Brasiltabak und dunkle Mineralik. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulösem Körper. Im katapultartigen Finale mit schwarzen kleine Beeren, edle Salz Note und Graphit - ganz gross mit gewaltigem Lagerpotential, der wird noch zulegen und kann mit dem grandiosen 2016er gleichziehen.

### **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):** Parker 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Montrose**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20  
**Rebsorte(n):** 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.