



2012 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Immer eine sichere Bank

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.

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): James Suckling 94/100, Score 20/20, Parker 92+/100

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 20/20, Parker 92+/100
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.