



Château Montrose 2ème Cru classé Saint-Estèphe AC



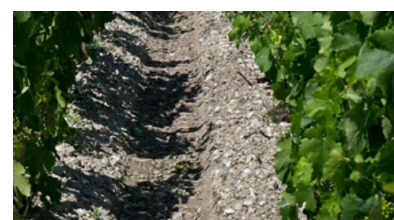
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Château Montrose, Saint-Estèphe
Herkunft	Bordeaux, Frankreich
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Ausbau	16 bis 18 Monate in französischen Eichenbarriques, wovon 60% jährlich erneuert werden.

🏆 93 / silver - Medal Decanter, 94 Punkte Falstaff, 95 Punkte Robert Parker

Degustationsnotizen

Intensives, dunkles Granatrot. In der Nase kraftvoll und harmonisch mit Aromen von reifen Früchten, Lakritze und angenehmer Holznote. Am Gaumen voll und weich mit engen Tanninen und leichter Süsse. Langer und harmonischer Nachgeschmack.

Angaben zum Produzent



Die Wurzeln des Châteaux reichen bis in die Anfänge des 18. Jahrhunderts zurück und der Name Montrose kommt unter anderem vom rosafarben blühenden Heidekraut an den Hängen um Saint Estèphe. Heute ist das Gut im Eigentum der Brüder Martin und Oliver Boyugues. Die 95 Hektaren Reben sind zusammenhängend an einem Stück, was für das Médoc aussergewöhnlich ist. Die Nähe zum Wasser mässigt das Klima, indem der Fluss im Sommer für eine erfrischende Brise und im Winter für Frost-Milderung sorgt.

<http://www.chateau-montrose.com>