



## Château Montrose 2ème Cru Classé 2014

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Bordeaux, St-Estèphe
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Ausbau</b>	18 Monate in Barriques
<b>Passt zu</b>	Braten, Geflügel, Hartkäse, Lamm, Rind, Wild
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Artikelnummer</b>	69400714

### Bemerkungen

Das Weingut Château Montrose befindet sich auf der berühmten Halbinsel Médoc. Die Halbinsel ist nicht nur mit anmutigen Weinbergen und blühendem Heidekraut, sondern auch mit einem ausgezeichneten Mikroklima gesegnet. 2006 kauften Martin und Oliver Bouygues das Château Montrose und begannen zuerst mit der umfassenden Sanierung des Anwesens. Nachhaltigen Weinbau zu betreiben haben Sie sich zum Ziel gesetzt und das konnten sie binnen kürzester Zeit verwirklichen. Das Château Montrose verfügt über eine zusammenhängende 95 Hektar grosse Rebfläche. Die erlesenen Jahrgänge, die die Namen „Château Montrose“ und „Dame de Montrose“ tragen, sind das Aushängeschild eines Weingutes, das modernste Technologien und traditionelle Weinbaumethoden vereint.

### Degustationsnotizen

Der Duft ist erstaunlich verhalten, das ist ein extrem feines, aber sehr nobles Parfüm, sehr delikat aber komplex und mit enormer Tiefe. Die Kraft von Montrose kommt am Gaumen, wunderbare Süsse, feine Rasse, Massen von extrem feinen Tanninen, dennoch ist es ein ungewöhnlich sanfter Montrose, auf der Gaumenmitte verspielt leicht, im Nachhall steigert er sich immer mehr, gebündelte Aromen ganz am Schluss, eine Delikatesse die alle Montrose Attribute beinhaltet. Das ist ohne Zweifel einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs.

## Passt zu

Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln, Côte de bœuf, Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.