



Château Montus Cuvee Prestige AC 2011

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Provence
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Tannat
Ausbau	18 Monate in Barrique
Passt zu	asiatische Gerichte, Fleisch, Rind, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2011
Artikelnummer	95003267

Bemerkungen

Im südwestfranzösischen Madiran kultivierten bereits die Römer Wein; Benediktinermönche aus dem Bordeaux brachten im 11. Jahrhundert die kleinbeerige Tannat-Traube mit. Heute baut der äusserst unkonventionelle Winzer Alain Brumont auf 180 Hektaren vorwiegend diese uralte autochthone Rebsorte an. In den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund. Brumont hat es geschafft, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Tannat zu zähmen und verarbeitet sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.

Degustationsnotizen

Rauchige, reservierte Nase, grosser, reichhaltiger und tiefer Körper, herrliches Volumen, Stärke und Aufrichtigkeit, präzise Gerbstoffe von schöner Qualität. Ein Wein von hohem Niveau, frisch und harmonisch. Ausnehmend gut gelungen. Ausbau während 18 Monaten in neuen, einjährigen Barriques.

Passt zu

Rindfleisch mit dunklen Saucen und Curries.