

DRINKS.

Château Montrose Saint-Estèphe AOC 2ème Grand Cru Classe 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500031
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Abfüller	Château Montrose, 3 Grand Vignolles, 33180 Saint- Estèphe, France
Marke	Château Montrose
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	körperreich, komplex und elegant mit weissen Blüten, dunklen Beerenfrüchten, erdigen und holzigen Noten, Gewürzen, Leder und Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Château Montrose bietet einen herrlichen Ausblick auf die umliegenden Weingärten in leichter Hügellage sowie den dahinter anschliessenden Mündungstrichter der Gironde, der für die sedimentären Ablagerungen verantwortlich ist, die den Weinbau im Bordeaux-Gebiet seit jeher nachhaltig prägen. 1815 gegründet, ging das Anwesen im Jahr 2006 an Martin und Oliver Bouygues über und wurde von Grund auf modernisiert. Zudem begann man im Jahr 2019, auf biologische Landwirtschaft umzustellen. 60% der 95 ha umfassenden Rebflächen sind mit Cabernet Sauvignon bestockt, was sich auch in der späteren Zusammensetzung der Weine widerspiegelt. Zur Zeit der Ernte strömen rund 70 erfahrene Hilfsarbeiter auf das Weingut, um die Trauben fachgerecht von Hand zu lesen und auszusortieren. Nachdem die Trauben - getrennt nach Sorten und Parzellen - vinifiziert wurden, steht im Dezember das Blending an. Der Erstwein von Château Montrose wird daraufhin 18 Monate lang in der imposanten Reifungshalle unter kontrollierten Umweltbedingungen gelagert (60% neues Holz). Trinkreif ist die Cuvée von 2030 bis etwa 2060.