



Château Montrose 2021

Château Montrose hat eines der allerbesten Terroirs für Cabernet Sauvignon und die Weine sind ein präzises Spiegelbild dieser populären Traubensorte. Wenn diese Beeren physiologisch reif gelesen werden, entsteht ein Elixier mit Tiefe und Vielschichtigkeit. Der Château Montrose zeigte sich bei der Primeurverkostung sehr reich und druckvoll, mit dem betörenden Parfüm von Cassis und Schwarzkirschen sowie schwarzen Oliven und einem Hauch Zimt und Sandelholz. Im Gaumen überraschte der Montrose aus diesem Jahrgang mit viel Saft und Frische und wirkte anders als in anderen Jahren in keiner Weise reduktiv. Man kann davon ausgehen, dass der Wein in dieser Stilistik schon früh genossen werden kann und nicht erst für ein Jahrzehnt eingekellert werden muss.

Produzent	Château Montrose
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St-Estèphe
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2066
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	254071
Bewertungen	Robert Parker 96/100



Vinifikation

18 Monate in französischen Barriques (60 % neu).

