

2021 Château Montrose

Château Montrose
2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Auf Château Montrose ist man sehr glücklich und zufrieden mit 2021, weil es ein wunderschöner und klassischer Jahrgang war. Dank der Nähe zum Fluss hatte man keine Probleme mit dem Frost, die Trauben konnten ideal ausreifen.

Die Noblesse im Montrose ist beeindruckend. Hier sind wir zurück in den klassischen Bordeaux-Jahrgängen, aber mit der Präzision der heutigen Zeit. Alles wirkt so unglaublich feingliedrig und zart, aber irgendwie auch aromatisch kraftvoll und tiefgründig. Ein delikater Mix aus schwarzer und roter Frucht mit noblen Kräutern und zarten floralen Aromen im Hintergrund. Die Raffinesse in diesem Wein zeigt sich sofort am Gaumen mit einer frischen Säure, die dem Wein eine genüssliche Saftigkeit verleiht. Alles zeigt sich unbeschreiblich seidig fein und scheint schon fast trinkbereit zu sein. Das Tanningerüst ist von edelster Qualität. Das ist höchster Bordeaux-Genuss, nie aufdringlich und doch überall präsent. Ein Gedicht. (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 62% Cabernet Sauvignon,31% Merlot,6% Cabernet Franc,1% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 97

Wine Spectator : 95-96

Weinwisser: 94-96

Vino Vario: 20

Produzenten-Informationen

www.chateau-montrose.com