



2014 Château Montrose

Château Montrose

2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Sehr fein im Duft, das scheint ein echt delikater Montrose zu sein, konzentrierte aber superfeine, schwarze Frucht, feine florale und würzige Komponenten. Bestätigung am Gaumen, ich habe selten einen so delikaten Montrose probiert, die Tannine sind wie Seide, extrem feine, aber rassige Säure, der Wein hat sagenhafte Kraft, ist aber gertenschlank, perfekte Harmonie, und Präzision, der Wein hat Spannung und eine unbeschreibliche Länge. Die stilistische Wandlung hin zu mehr Finesse steht ihm gut, er bleibt trotzdem ein sehr typischer Montrose.



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: Jetzt



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Cabernet

Sauvignon, Merlot, Cabernet

Franc, Petit Verdot



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 96



Wine Spectator : 97



Vino Vario: 19+