



La Dame de Montrose 2017

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Der Zweitwein von Château Montrose zeigt sich im Glas hellem Zinnoberrot. Das subtile Bouquet wird von Früchten wie Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Sauerkirschen dominiert. Es enthüllt auch feine Noten von Feigen und getrockneten Früchten, unterstrichen von leicht würzigem Holz. Am Gaumen ist der Wein opulent und raffiniert. Die Tannine sind seidig und geben eine schön Gerbstoffstruktur. Der Abgang ist lang und kraftvoll.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Château Montrose |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Bordeaux |
| Subregion | St-Estèphe |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.0000 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2032 |
| Traubensorten | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 254167 |
| Passt zu | Wild, Rind, Lamm, Käse |



Vinifikation

Die Vinifizierung ist ultrapräzise, sodass aus jedem Fass das Beste herausgeholt werden kann.

Terroir

Das Terroir von Château Montrose entspricht dem, was Geographen als 'Elitekern' bezeichnen. Eine komplexe geologische Schichtung von mehreren Millionen Jahren hat die Entstehung dieses Bergrückens begünstigt, der von einer natürlichen Drainage profitiert, ideal für die Herstellung grosser Weine.

Geschichte





Die Geschichte von Montrose wurde über zwei Jahrhunderte hinweg von drei Eigentümerfamilien geschrieben. Das Weingut ist seit jeher geprägt von Pioniergeist, visionären Erbauern und klugen Managern, die das einzigartige Terroir bearbeitet und entwickelt haben, auf dem Montrose sein Image und seinen Platz in der Welt der aussergewöhnlichen Weine aufgebaut hat.

