



## Château Montrose 2ème Grand Cru

Château Montrose 2ème Grand Cru Saint-Estèphe AOC

Art-Nr.: 12660 Jahrgang: 2006 Grösse: 75 cl Anbau: Naturnah

Bewertung: 18.5/20 BAP

Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren

**Glasempfehlung:** Bordeaux **Appellation:** Saint-Estèphe AOC

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,

Petit Verdot

Ausbau: Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2030

125.00 CHF

Château Montrose hatte von Anfang an Erfolg und wurde bei der Klassifizierung von 1855 als 2ème Grand Cru klassifiziert.

Die Rebsorten auf Château Montrose sind hauptsächlich CabernetSauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Merlot. Die Reben wachsen auf tiefgründigen, lehmigen Untergründen mit Pyrenäen-Kiesel. Mit ihrem direkten Blick auf die Gironde-Mündung profitiert die Lage von vielen natürlichen Vorteilen.

Ein hoher Anteil Cabernet Sauvignon verleiht den Wein von Château Montrose Kraft, Intensität und Struktur, typische Eigenschaften eines klassischen Saint-Estèphe. Er durftet nach schwarzen Früchten, Gewürzen und Tabak. Ausgebaut wird er während 18 Monaten in bis zu 60% neuen Barriques.