

## Château Montrose 2ème Grand Cru



Château Montrose 2ème Grand Cru  
Saint-Estèphe AOC

**Art-Nr.:** 12660

**Jahrgang:** 2006

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 18.5/20 BAP

**Ausbau:** Barrique

**Glasempfehlung:** Bordeaux

**Serviervorschlag:** Vorab öffnen - dekantieren

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Appellation:** Saint-Estèphe AOC

**Anbau:** Naturnah

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 Cabernet Sauvignon, 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 duftet nach schwarzen Früchten, Gewürzen und Tabak. Ausgebaut wird er während 18 Monaten in bis zu 60% neuen Barriques.