



Château Montrose

2014 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 delikatsten Montrose probiert, die Tannine sind wie Seide, extrem feine, aber rassige Säure, der Wein hat sagenhaft 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:** 13.75% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

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

 **Robert Parker:** 96

 **Wine Spectator :** 97

 **Weinwisser:** 97

 **Vino Vario:** 19+