



Château Montrose 2021

Château Montrose hat eines der allerbesten Terroirs für Cabernet Sauvignon und die Weine sind ein präzises Spiegelbild dieser populären Traubensorte. Wenn diese Beeren physiologisch reif gelesen werden, entsteht ein Elixier mit Tiefe und Vielschichtigkeit. Der Château Montrose zeigte sich bei der Primeurverkostung sehr reich und druckvoll, mit dem betörenden Parfüm von Cassis und Schwarzkirschen sowie schwarzen Oliven und einem Hauch Zimt und Sandelholz. Im Gaumen überraschte der Montrose aus diesem Jahrgang mit viel Saft und Frische und wirkte anders als in anderen Jahren in keiner Weise reduktiv. Man kann davon ausgehen, dass der Wein in dieser Stilistik schon früh genossen werden kann und nicht erst für ein Jahrzehnt eingekellert werden muss.

Produzent	Château Montrose
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St-Estèphe
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2066
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	254071
Bewertungen	Robert Parker 96/100



Vinifikation

18 Monate in französischen Barriques (60 % neu).

Terroir

An der Oberfläche kiesiger Sand, während der Untergrund von Ton geprägt ist und eine natürliche Wasserspeicherreserve bildet, aus der die Rebe in der Tiefe schöpfen kann.

Geschichte





Die Geschichte von Montrose, die sich über zwei Jahrhunderte und drei Eigentümerfamilien erstreckt, trägt deren Geist in sich. Sie ist geprägt von ihrem Streben nach Exzellenz und von legendären Jahrgängen. Als Pioniere im Médoc, visionäre Baumeister und kluge Verwalter haben sie dieses einzigartige Terroir bearbeitet und aufgewertet. Der Besitz verdankt ihnen das Fundament, auf dem Montrose heute sein Ansehen und seinen einzigartigen Platz in der Welt der Spitzenweine gründet.

