



La Dame de Montrose 2021

Im Glas helles, tiefes Zinnoberrot. In der Nase dominieren dunkle Früchte wie Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und Sauerkirschen. Dem Glas entströmen auch Noten von Feigen und getrockneten Früchten, unterstrichen von würzigem Holz. Am Gaumen zeigt sich La Dame de Montrose opulent und raffiniert. Die Tannine sind seidig und geben eine schöne Gerbstoffstruktur. Der Abgang ist lang und kräftig.

Produzent	Château Montrose
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St-Estèphe
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	254171
Passt zu	Käse, Wild, Lamm, Rind



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.

