



2e cru classé, St-Estèphe AOC

Château Montrose 2019

CHF 195.00

-  75cl
-  13%
-  Bordeaux
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
-  Robert Parker: 97
-  Wine Spectator: 96
- AN** 6940719

Degustationsnotiz

In der Nase verlockenden Noten von Crème de Cassis, Schwarzwälder Kirschtorte, Hoisin und Mokka mit Nuancen von geschmolzenem Lakritz, fruchtbarem Lehm, gusseiserner Pfanne und Weihrauch. Groß, reich, voll und kraftvoll im Mund, die üppige Frucht hat ein felsfestes Rückgrat aus sehr festen, sehr reifen Tanninen, die mit Tonnen von Frische und einem langen, exotischen Gewürz-Finish zusammenpassen. Ein großartiges Monstrum von einem Montrose!

Herstellung

Ausbau im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.

Produzent

Château Montrose, ein Wahrzeichen von St-Estèphe, wurde 1815 gegründet und hat eine beeindruckende Geschichte. Geprägt wurde das Château durch drei Eigentümerfamilien über zwei Jahrhunderte. Die Pioniere und visionären Familien, die das einzigartige Terroir verstanden und veredelt haben, legten den Grundstein, auf dem Château Montrose heute sein Ansehen aufbaut. Im Jahr 2006 erwarben Martin und Olivier Bouygues, Nachfolger von drei Generationen der Familie Charmolüe, das Château Montrose. Sie teilten die Liebe zu den Weinen und erkannten das Potenzial des einzigartigen Terroirs. Ihre Investitionen führten zu einer spektakulären Rekonstruktion von Montrose im 21. Jahrhundert. Heute erstrecken sich die Weinberge über 95 Hektaren, mit einem vielfältigen Terroir aus kieshaltigen Böden und Sand. Cabernet Sauvignon ist die Hauptrebsorte und macht etwa 60% des Sortenspiegels aus, begleitet von Merlot und Petit Verdot. Château Montrose produziert kraftvolle und elegante Weine, die durch ihre Tiefe, Komplexität und Langlebigkeit beeindrucken. Wie ihre Vorgänger beabsichtigen Martin und Olivier Bouygues, das einzigartige Terroir weiter aufzuwerten.



Château Montrose 2019

Region

Die wohl berühmteste Weinregion der Welt: Das Bordeaux. Einzigartiges Terroir – grossartige Geschichte. Hier spielt alles zusammen, sei es das perfekte Klima, die aussergewöhnlichen Böden oder die unglaubliche Weinbautradition mit einem enormen Erfahrungs- und Wissensschatz. Damit zählt Bordeaux unbestreitbar zu den absoluten Top-Weinregionen der Welt.

Das atlantische Klima mit feuchten, milden Wintern, regnerischem Frühjahr und trockenen, heissen Sommern und Frühherbst schafft perfekte Voraussetzungen für die hier angebauten Bordeaux-typischen Rebsorten. Zusätzlich profitieren sie von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von 112'000 Hektaren unterscheidet Bordeaux rund 50 Herkunftsgebiete – sogenannte Appellationen. Diese werden gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete eingeteilt: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Angebaut werden verschiedene Sorten, meist schon seit Jahrzehnten. Die meistangebauten roten Rebsorten im Bordeaux-Gebiet sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten dominieren Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Kaum erstaunlich also, dass die Weine aus dem Bordeaux seit Jahren zu den besten der Welt zählen.

Subregion

Die nördlichste der grossen Gemeindeappellationen mit klassierten Gütern liegt rund 70 Kilometer von Bordeaux entfernt im Médoc am Ufer der Gironde. Nicht nur der Cabernet Sauvignon, sondern auch der Merlot findet hier ideale Bedingungen vor. Mit seinen rund 1200 Hektar Rebfläche gehört St. Estèphe zu den mittelgrossen Gemeindeappellationen der Gironde. 51 Prozent Cabernet Sauvignon und 40 Prozent Merlot, ergänzt durch kleine Mengen an Cabernet Franc und Petit Verdot, ergeben feiwürzige, komplexe, gut strukturierte Weine, die ihre Klasse erst nach 8 bis 20 Jahren Reife ausspielen.