

Ganz grosser Montrose mit 20/20!

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Médoc · St-Estèphe











Château Montrose

2017

2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC

CHF 140.00

-  Frankreich
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
-  2028 bis 2070
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-6)
-  FRA.247974.2017.F6
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



James Suckling



Lobenberg



20 | 20

| 100

97+ | 100

Infos zum Wein

Vinifikation

Barriqueausbau

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Dieser Duft ist absolut typisch Montrose, das kann gar nichts anderes sein, diese sagenhafte Tiefe, diese ausgeprägten Terroirnoten, diese enorme Konzentration und gleichzeitig diese verblüffende Feinheit, diese beinahe unendliche Aromenfülle, das kann nur ein ganz grosser Montrose sein. Das ist eine sinnliche Montrose-Delikatesse, ich frage mich, ob er überhaupt jemals so fein war. Aber da ist auch gebündelte Kraft, fast das Gegenteil des superfiligranen Calon-Ségur, in diesem Vergleich ist das schon fast ein Brocken von Wein, aber da sind auch 1000 Raffinessen, er ist unwesentlich schlanker als der monumentale 2016er. Mich erinnert er mit seiner warmen Ausstrahlung stilistisch am ehesten an den 89er, etwas zarter mit noch feineren Tanninen, da ist schon ganz viel Potenzial drin, da reift ein genialer Montrose einer grossen Zukunft entgegen. Lobenberg: Im Nachhinein erinnert der Montrose 2017 durchaus an 1989. Ob er diese Grösse je ganz erreicht, weiss man nicht, aber das Potenzial ist da.

Infos zum Produzenten

www.chateau-montrose.com