

CHÂTEAU MONTROSE

Château Montrose

2e Cru Classé, AC St. Estèphe



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château Montrose
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Gabriel 18, Galloni 90

Komponiert aus 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot und 3% Petit Verdot. Der Montrose zeigt sich meist kräftig mit viel Muskeln und ausgeprägter Gerbstoff Struktur. Darunter Schwarzbeurig, mit Noten von dunklen Früchten, Lakritz, Kaffee, Trüffel und Teer.

Produzent

Château Montrose ist der verführerische Name eines Weingutes, das sich auf der berühmten Halbinsel Médoc, in der Weinbauregion Bordeaux, befindet. Die Halbinsel ist nicht nur mit anmutigen Weinbergen und blühendem Heidekraut, sondern auch mit einem ausgezeichneten Mikroklima gesegnet, das außergewöhnliche Jahrgänge hervorbringt. Als Martin und Oliver Bouygues das Château Montrose 2006 kauften, begannen sie mit der umfassenden Sanierung des Anwesens. Ihr Ziel, nachhaltigen Weinbau zu betreiben, konnten sie binnen kürzester Zeit verwirklichen. Zusätzlich bedienen die Brüder sich der neuesten Technologie, um neue Maßstäbe zu setzen. Das Château Montrose befindet sich auf der Halbinsel Médoc, die sich zwischen dem Atlantischen Ozean und der Gironde erstreckt. Das Château Montrose verfügt über eine zusammenhängende Rebfläche, die 95 Hektar groß ist. Die Gebäude des Weingutes wurden nach dem Kauf umfangreich modernisiert, um den Energieverbrauch zu senken und die Umwelt zu schonen. Mithilfe von Pumpen und einem ausgeklügelten Bewässerungssystem verfolgen die Brüder langfristig das Ziel, sowohl das Regenwasser als auch das verbrauchte Wasser gewinnbringend zu recyceln. Die erlesenen Jahrgänge, die die Namen „Château Montrose“ und „Dame de Montrose“ tragen, sind das Aushängeschild eines Weingutes, das modernste Technologien und traditionelle Weinbaumethoden vereint.

