

## Château Montlisse 2018

<b>Herkunft:</b>	Saint-Hippolyte / AOP Saint Emilion Grand Cru (Bordeaux)
<b>Traubensorten:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc (50-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	31 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	100 % Barrique (25 % neue französische Eiche, 75 % im 1. Jahr)
<b>Auszeichnungen:</b>	Andreas LARSSON 92/100   Jeb DUNNUCK 91/100 James SUCKLING 91/100   Jeff LEVE 91/100
<b>Produktion:</b>	Nur 25'400 Flaschen weltweit pro Jahr!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 - 15 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl

## Degustation



### Auge:

Dunkles, kräftiges Purpurrot mit violett-glänzenden Reflexen.

### Nase:

Château Montlisse ist ein eleganter und vollmundiger Rotwein. Er begeistert mit einem intensiven Bouquet, das ausdrucksstarke Nuancen von Brombeere, Heidelbeere, Sauerkirsche und Pflaume vereint. Ergänzt wird die Aromenvielfalt durch Noten von Schwarzkirsche und schwarzen Johannisbeeren, die von einem Hauch Zedernholz und zarter Vanille harmonisch begleitet werden.

### Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und geschmeidig, mit seidigen Tanninen und einer perfekt integrierten Säure. Reichhaltige Fruchtaromen werden von Noten dunkler Schokolade, Gewürzen und einem Hauch Eiche wunderbar ergänzt. Dieser kraftvolle Bordeaux überzeugt mit seiner kompakten, komplexen Struktur und einem beeindruckend langen Abgang, in dem erneut Anklänge von Brombeere zum Vorschein kommen.

Das **Château Montlisse**, eingebettet in die malerische Landschaft von Saint-Émilion, blickt auf eine reiche Geschichte zurück, die sich über mehrere Generationen erstreckt. Das renommierte Weingut ist bekannt für seine herausragende Qualität und Handwerkskunst.

Die einzigartige Kombination aus Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und topografischen Gegebenheiten prägt den charakteristischen Ausdruck der Weine und sorgt für eine authentische Terroir-Treue, die Liebhaber/innen auf der ganzen Welt begeistert.

## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Grilladen und vegetarischen Gerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!