



Château Montus Vintage Doux 2008

Alain Brumont



Artikel Nr.	04810
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne, großes und einmaliges Terroir im französischen Südwesten in akzentuierten Hanglagen südlicher Ausrichtung.
Rebsorte	Tannat (100 %)
Qualitätsbezeich.	Vin de Liqueur
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	12 - 14°C
Ausbau	Handlese in kleine Kisten, worin die Trauben noch etwas eingetrocknet werden. Maischegärung bei 28°C, mit manuellem Stampfen des Hutes, die Gärung wird bei 13% Alkohol gestoppt. 8 - 12 Monate Ausbau in neuen Fässern
Boden	Kieselböden auf diversen braunen und orangefarbenen Tonschichten
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Roter Süßwein voller fruchtiger Tiefe und Komplexität, mit einem betörenden Duft nach schwarzen Wildkirschen. Die Frucht des Tannat kommt zu einem sehr klaren Ausdruck, die Süße ist durch das Tanningerüst und die Säure perfekt eingebunden.
Empfehlung	Schafskäse, Roquefort, Schokoladendessert und Desserts aus roten Früchten
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türe ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbester Weinmacher der Welt" gereiht.