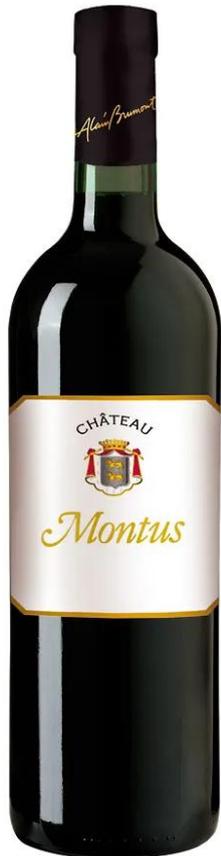




# Château Montus 2018

## Château Montus



Artikel Nr.	04800
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne, großes und einmaliges Terroir im französischen Südwesten in akzentuierten Hanglagen südlicher Ausrichtung.
Rebsorte	Tannat (75%), Cabernet Sauvignon (25%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	12 - 14 Monate Ausbau auf der Feinhefe in 60% bis 80% neuen Barriques, Abfüllung aller Barriques in einem Mal und ohne Filtration
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Milder Wein, tief, diskrete rote Früchte, feine Tannine, eleganter und lang anhaltender Abgang, kontrollierte Kraft und eleganter Lauf.
Empfehlung	Kurzgebratenes Fleisch, Lamm, dunkles Geflügel, Wild, orientalische Küche
Über den Winzer	Angelockt durch den Ruf dieser Region im 18. Jahrhundert kaufte Alain Brumont 1980 das Château Montus. Das Terroir und seine großen rötlichen Kieselsteine sind das letzte Zeugnis der ersten Pyrenäen, die 40 Millionen Jahre alt sind. Das Terroir zeichnet sich durch steile Hänge (20 bis 40%) aus, die genau nach Süden ausgerichtet sind und mit großen Kieselsteinen und intensivem Sonnenschein bedeckt sind.