



Château Montus Prestige 2002

Château Montus



Artikel Nr.	04812
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne, großes und einmaliges Terroir im französischen Südwesten in akzentuierten Hanglagen südlicher Ausrichtung.
Rebsorte	Tannat (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Maischegärung von fast 30 Tagen und einem Holzfassausbau von bis zu 18 Monaten in neuen Barriques
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Tiefe, fast schwarze Farbe. Intensives Bouquet mit Vanille, Röstaromen, Nelken, Lorbeer und Nüssen. Am Gaumen dickflüssig, sehr konzentriert mit grosser Aromavielfalt und langanhaltendem Abgang. Kräftige noch präsenste Tannine.
Empfehlung	Kräftige Fleisch- und Wildgerichte, rezenter Käse
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.