



Château Montus Prestige 1999

Alain Brumont



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04814 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Die Parzelle von 4 ha liegt am Südhang von Château Montus und wird seit 1985 für diesen Wein genutzt. |
| Rebsorte | (%) |
| Qualitätsbezeich. | AOC |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 14 - 16 °C |
| Ausbau | Gärung in Holzfässern. Alterung in 100% neuen Eichenfässern für 24 Monate |
| Boden | große Kieselsteine und eine bis zu 2 m dicke Kiesschicht lagern auf feinen Tonböden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | In diesem Wein erwarten einen die wunderbaren Reifenoten des Tannat. Der typische, großzügige Charakter dieser Rebsorte mit viel Volumen und einer unglaublichen Tiefe kommt voll und ganz zur Geltung. Ein reichhaltiger und opulenter Wein mit Anklängen von Balsamico und Tabak und feinen Kakao Aromen. |
| 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. |