



La Dame de Montrose

Château Montrose

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Estèphe AOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Speisenempfehlung: Der Dame de Montrose harmoniert besonders gut mit zartem Rinderfilet, aromatischem Lammkarree, langsam geschmorter Rinderschulter, rosa gebratener Entenbrust, cremigem Steinpilz-Risotto sowie nussigem Comté-Käse.

Château Montrose

