



Alain Brumont, 2012

Château Montus Cuvée Prestige Madiran AOC

Herkunft
Frankreich

Region
Südwestfrankreich

Rebsorten
Tannat

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15.00%

Charakter

Rauchige, reservierte Nase, grosser, reichhaltiger und tiefer Körper, herrliches Volumen, Stärke und Aufrichtigkeit, präzise Gerbstoffe von schöner Qualität. Ein Wein von hohem Niveau, frisch und harmonisch. Ausnehmend gut gelungen. Ausbau während 18 Montaten in neuen, einjährigen Barriques.

Weintyp



Die Gehaltvollen

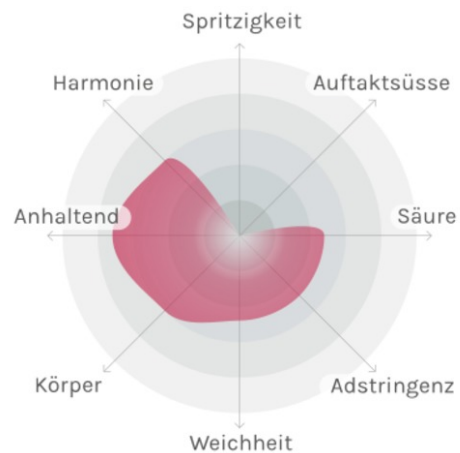


Die Nachhaltigen

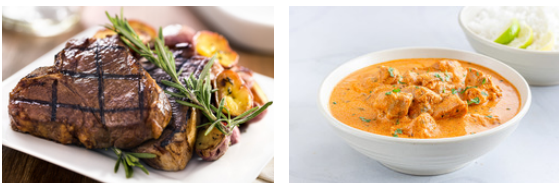
Produzent/Marke

Alain Brumont

Der unkonventionelle Winzer Alain Brumont baut im südwestfranzösischen Madiran die uralte kleinbeerige autochthone Rebsorte Tannat an. Brumont hat es geschafft, in den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Rebsorte zu zähmen. Sorgfältig verarbeitet er sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.



Passt zu



Rindfleisch mit dunklen Saucen Curries