



## Château Montus 2017

Alain Brumont



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
Boden	Kieselböden auf diversen braunen und orangefarbenen Tonschichten
Füllmenge	0,75 l
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	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 Türen ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" geehrt.