



## Château Montus Prestige 2002

Alain Brumont



|                   |  |
|-------------------|--|
| 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  |
| Boden             | Kieselböden auf diversen braunen und orangefarbenen Tonschichten   |
| Füllmenge         | 0,75 l   |
| 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   | 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. |