



Alain Brumont, 2018

Château Montus Madiran AOC

Herkunft
Frankreich

Region
Südwestfrankreich

Rebsorten
Cabernet Sauvignon, Tannat

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.00%

Charakter

75% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon: Das ergibt die perfekte Reinheit der Früchte - Kirsche, Pflaume, Zwetschge, dazu etwas Brombeere. Bisquitnoten zeugen von einer gepflegten und luxuriösen Reifung. Der Mund ist frisch und die Tannine sind schon schmelzend. Eine füllige, ausgewogene Struktur stützt die aromatische Frucht, die von einem Hauch ledrigen Noten ergänzt und einem langen Abgang abgerundet wird.

Weintyp



Die Gehaltvollen

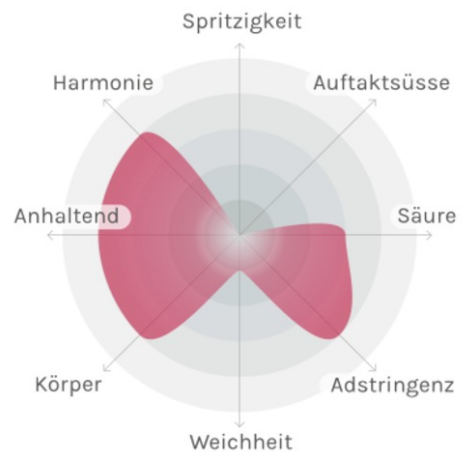


Die Nachhaltigen

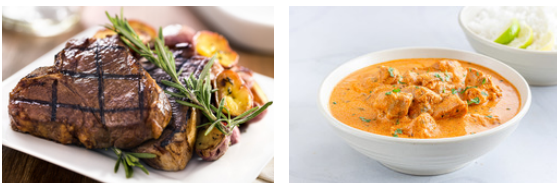
Produzent/Marke

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