



La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC (Biodynamisch)

Das ist ein La Mondotte für die Ewigkeit

Beschreibung:

Die Trauben von La Mondotte wachsen auf bestem Grund und Boden, auf dem Hochplateau bei St-Emilion, wo sich die Elite der Appellation versammelt. Hoch ist hier auch der Anspruch, das verkörpert auch der noble Schlossherr Stephan Graf Neipperg höchstselbst. Die Basis ist das Spitzenterroir, aber auch die Kellertechnik und das Team sind top. Als Resultat ist auch die Qualität der Weine enorm, es sind geschliffene Saint-Emilion mit aristokratischer Ausstrahlung - zuletzt beschritt man den Weg hin zum biologischen Anbau und „lebendigen“ Weinbergen, denn „Weinmachen ist umfassende Detailarbeit“, sagt der ambitionierte Graf.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges, fast schwarzes Purpur. Konzentriertes Bouquet nach Wildkirschen, dahinter viel Cassiswürze und Zwetschgenröster. Im zweiten Ansatz exotische Hölzer, Lakritze und ein Strauss Veilchen. Am kraftvollen Gaumen mit seidiger Textur und forderndem Tanningerüst, eine unbändige Kraftmaschine mit reifem Extrakt und genial stützender Rasse, die ihm eine (fast) magische Finesse verleiht. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale eine Explosion mit Heidelbeeren, Schlehengelee, Kakaopulver und tiefgründiger Mineralik.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC (Biodynamisch)

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2052

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC (Biodynamisch)

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2029-2052
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.