



La Mondotte

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

Das Terroir soll sprechen, nicht der Winemaker

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:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Sehr konzentriertes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, dunkler Terroirwürze und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz Schokopastillen, zartes Veilchenparfüm und Alpenheidelbeere. Am geradlinigen perfekt strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem fokussiertem Tanninkorsett. Im energiegeladenen nicht enden wollenden Finale zeigt der Muskelprotz seine ganze Klasse und endet mit Wildkirsche, reifer Pflaume und tiefschürfender Mineralik! Für Stephan ist die Struktur des Weines heuer deutlich differenzierter als in 2019.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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%

Artikelnummer: 0105721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
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.