



La Mondotte

St-Emilion AOC

Eine Rarität in Bestform

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.

Aromenprofil:

Dunkles Weinrot, Granat mit zartem Reiferand. Traumhaftes Waldbeerenbouquet, frische Himbeeren, Veilchen, wirkt fast etwas verspielt und zeigt einen cremigen, aber auch leicht animalischen Untergrund in Form von Glutamatspuren. Fester, sehr stoffiger Gaumen, kompakt aber mit feinen, gerundeten und auch reifen Tanninen, im Finale eine wahre Rotfruchtbombe. Obwohl hier noch ein recht schönes Potential vorhanden ist, trinkt sich dieser noch junge, burgundische La Mondotte im Moment enorm schön.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0105799

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94/100, Stephen Tanzer 89/100, Wine Spectator 89/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.