



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grosse Klasse aus St.-Émilion

Beschreibung:

Ein wunderschönes Château, das am höchsten Punkt der Appellation auf den Hügeln oberhalb der Stadt liegt, direkt neben Pavie Macquin und La Mondotte. Die Trauben stammen aus 25 separaten Subterroirs, die dem Wein nicht nur immense Power, sondern auch seine Vielschichtigkeit verleihen. Die harte und konsequente Arbeit im Weinberg vieler Jahre wurde 2006 belohnt, als das Château in den Olymp der höchsten Saint-Émilion Klassifikation aufgestiegen ist. Die Weine von Troplong sind immer sehr dunkel und körperreich und verfügen über eine berauschend fette Nase, am Gaumen zeigen sie sich stets muskulös und intensiv. Die späte Lese aus sehr alten Reben ergibt grosse Mengen "süssen" Tannins und sehr hohe Extrakt- und Glyzerinwerte.

Degustationsnotiz:

Bezauberndes blaubeeriges Bouquet, verführerisches Iris-Parfüm und Grether Pastillen, dahinter Nougatpralinen, roter Johannisbeernektar und getrocknete Rosenblätter. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im ungeheuer präzisen, sehr aromatischen Finale eine Explosion von blauen Beeren, Grafit und feinkörnige Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0499400

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.