



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Frische, Präzision und meisterhafte Handwerkskunst

Beschreibung:

Der neue Direktor Aymeric de Gironde bringt auf Troplong- Mondot frischen Wind: Mit früher Lese, schonender Extraktion und reduziertem Barrique-Einsatz entsteht ein Merlot von beeindruckender Klarheit und Balance. Die Kombination aus heissen Tagen und kühlen Nächten schenkte Trauben von aussergewöhnlicher Qualität. Ein Wein voller Frische, aromatischer Komplexität und königlichem Glanz. Schon der erste Jahrgang begann als Meilenstein für die Zukunft dieses Klassikers.

Degustationsnotiz:

Purpur mit zartem rubinrotem Rand. Delikates Bouquet mit Wildkirsche und roter Pflaume, dahinter ein voller Strauss Veilchen, herrliche Terroirwürze und Milchschofonoten. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur und unglaublicher Finesse, fein salzigem Extrakt und perfekt modelliertem Körper. Im gebündelten nicht endenwollenden Finale ein Korb mit roten Kirschen, dunkles Graphit und schwarze Oliven. Eine magische Macht hält diesen St. Émilion in Balance (trotz 15 vol %) - hat im Vergleich zu den Primeurs nochmals zugelegt - Chapeau!

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2048

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

Artikelnummer: 0499418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.