



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört auch dieses Jahr wieder ganz klar in die Spitzengruppe

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:

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Vielschichtiges Bouquet nach Wildkirschen und betörenden Veilchen. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, parfümierter Pfeifentabak und Preiselbeersaft. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem Tanningerüst, reifem Extrakt und vibrierender Rasse, der St. Émilion verzückt mit viel Finesse und Tiefe. Im gebündelten druckvollen Finale mit blauen Beeren, Eisenkraut und einer edlen Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2029-2050
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0499419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 99/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.