



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der Shootingstar 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:

Delikates Bouquet, Waldhimbeere, rote Johannisbeere, zarter Iris-Duft, heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifem fein salzigem Extrakt, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und dem trainierten Körper eines Balletttänzers. Im konzentrierten Finale rotbeerige Konturen, edle Terroirwürze, "pur, präzise und balanciert" mit langem Rückaroma.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2049

Artikelnummer: 0499421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-96/100, WeinWisser 18,5/20
Trinkreife:	2028-2049
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.