



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Damit hat Aymeric de Gironde sein Meisterstück abgeliefert

Beschreibung:

Ein Langstreckenläufer aus St.-Émilion, den ich noch nie so gut Primeur verkosten durfte.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, ein Hauch Lakritze, Himbeermark und Heidelbeergelée. Am durchtrainierten, energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, edlem mineralischen Kern und salzigem Extrakt. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, getrocknete Fliederblüten und dunkler Graphit.

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: 2030-2060

Artikelnummer: 0499422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife:	2030-2060
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.