



Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Immer ein sicherer Wert

Beschreibung:

Wir sind hier beim Adel von Saint-Émilion und zugleich beim Besten, was die Appellation an Terroir zu bieten hat. Die überwiegend kalkhaltigen Lehm Böden werden naturnah und zunehmend biodynamisch bewirtschaftet, Probleme mit Frost oder Trockenheit kennen die alten Anlagen nicht. Aber unter Aymeric de Gironde gibt es kein Ausruhen, das fanatische Schrauben an der Qualität unter seiner Leitung erfuhr 2006 eine offizielle Würdigung – die Hochstufung auf den begehrten „Premier Grand Cru Classé-Status“. Auch die Einführung eines Zweitweins wirkte sich positiv aus: Der „Mondot by Troplong-Mondot“ wird vom gleichen Team wie der Topwein gemacht und zeigt wie dieser eine verführerische Eleganz, ist aber bereits auch als junger Wein schon bestens trinkbar – ein hedonistischer Genuss (fast) wie beim "grossen Bruder".

Degustationsnotiz:

Intensives Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, duftige Fliedernote, Himbeergelée. Am samtigen Gaumen mit weicher Textur, herrliche Extraktfülle, nervige Rasse und reinem Körper. Im aromatischen Finale rote- und blaue Beeren, Eisenkraut und helles Graphit.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1289220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.