2017 La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC (Biodynamisch)

Ganz nah an der Perfektion

Degustationsnotiz:
Dunkles Purpurgranat mit violettem Rand. Zauberhaftes Wildkirschenparfüm mit aromatischem Brombeergelee. Im zweiten Ansatz reife Heidelbeeren, duftige Veilchen, Kardamom und schwarze Johannisbeerendrops. Am straffen Gaumen mit dichten Muskeln bepackt, die sich dieses Jahr von einer royalen Grösse und bestechender Präzision zeigen, dazu kommt eine geniale, stützende Frische. Im sehr langen, konzentrierten Finale Cassis ohne Ende, ein Hauch Zitronenmelisse und viel dunkle, verführerische Schokolade.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	La Mondotte
Bewertung(en):	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0105717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch