



# 2018 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

St-Emilion mit 98 Suckling-Punkten

## Beschreibung:

Abwechselnd heisse Tage und kühle Nächte führten zu einer frischen und aromatischen Komplexität, die selten zuvor erreicht worden ist. Die Kombination dieser beiden Hauptwetter führte zu Trauben von hervorragender Qualität, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

### Degustationsnotiz:

Purpur mit zartem rubinrotem Rand. Delikates Bouquet mit Wildkirsche und roter Pflaume, dahinter ein voller Strauss Veilchen, herrliche Terroirwürze und Milchschokonoten. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur und unglaublicher Finesse, fein salzigem Extrakt und perfekt modelliertem Körper. Im gebündelten nicht endenwollenden Finale ein Korb mit roten Kirschen, dunkles Graphit und schwarze Oliven. Eine magische Macht hält diesen St. Émilion in Balance (trotz 15 vol %) - hat im Vergleich zu den Primeurs nochmals zugelegt - Chapeau!

#### 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: Château Troplong Mondot

Bewertung(en): James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:15.0 %Trinkreife:2028–2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0499418



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Château Troplong Mondot**

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20 **Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Trinkreife: 2028–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.