



2016 Mondotte

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

Burgundische Rarität in Bestform

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): Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 93-95/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Artikelnummer: 0105716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100,
Parker 93-95/100
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.