



2019 La Mondotte

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

Das ist ein La Mondotte für die Ewigkeit

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges, fast schwarzes Purpur. Konzentriertes Bouquet nach Wildkirschen, dahinter viel Cassiswürze und Zwetschgenröster. Im zweiten Ansatz exotische Hölzer, Lakritze und ein Strauss Veilchen. Am kraftvollen Gaumen mit seidiger Textur und forderndem Tanningerüst, eine unbändige Kraftmaschine mit reifem Extrakt und genial stützender Rasse, die ihm eine (fast) magische Finesse verleiht. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale eine Explosion mit Heidelbeeren, Schlehengelee, Kakaopulver und tiefgründiger Mineralik.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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): James Suckling 97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2029–2052

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Neal Martin 93–95/100,
Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio
Galloni 94–96/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2052
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: im Barrique
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.