



2020 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Die perfekte Symbiose von Eleganz und Kraft!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwunschen tiefgründiges Bouquet mit frisch gepflückter Herzkirsche, getrocknete Veilchen, Szechuan Pfeffer und dunklem Graphit. Im zweiten Ansatz heller Tabak und dunkle Schokopralinen. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, sehr präzise und ungeheure geradlinig, perfekt balancierte Rasse und engmaschiger Körper mit polierten Tanninen. Im konzentrierten Finale gibt der Rennwagen Vollgas und endet mit Wildkirsche, Palisander und salzigem Extrakt.

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): Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2029–2049

Artikelnummer: 0499420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 100/100, Jeb Dunnock 97+/100,
James Suckling 98–99/100, Parker 98+/100,
WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100
Trinkreife: 2029–2049
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.