



2020 La Mondotte

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

"Das Terroir soll sprechen, nicht der Winemaker"

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Sehr konzentriertes Bouquet mit schwarzbeierigen Konturen, dunkler Terroirwürze und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz Schokopastillen, zartes Veilchenparfüm und Alpenheidelbeere. Am geradlinigen perfekt strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem fokussiertem Tanninkorsett. Im energiegeladenen nicht enden wollenden Finale zeigt der Muskelprotz seine ganze Klasse und endet mit Wildkirsche, reifer Pflaume und tiefeschürfender Mineralik! Für Stephan ist die Struktur des Weines heuer deutlich differenzierter als in 2019.

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 Dunnuck 99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0105720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029–2050
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.