



2021 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der Shootingstar aus St. Émilion

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, Waldhimbeere, rote Johannisbeere, zarter Iris-Duft, heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifem fein salzigem Extrakt, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und dem trainierten Körper eines Balletttänzers. Im konzentrierten Finale rotbeerige Konturen, edle Terroirwürze, "pur, präzise und balanciert" mit langem Rückaroma.

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 95–96/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2049

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0499421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 19.5/20,
Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin
93–95/100, Parker 93–96/100

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2049
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.