



2022 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Damit hat Aymeric de Gironde sein Meisterstück abgeliefert

Beschreibung:

Ein Langstreckenläufer aus St.-Émilion, den ich noch nie so gut Primeur verkosten durfte.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, ein Hauch Lakritze, Himbeermark und Heidelbeergelee. Am durchtrainierten, energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, edlem mineralischen Kern und salzigem Extrakt. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, getrocknete Fliederblüten und dunkler Graphit.

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): Parker 98–100/100, Score 19.5/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97–99/100, WeinWisser 19+/20

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0499422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98–100/100, Score 19.5/20, Decanter
98–100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock
97–99/100, WeinWisser 19+/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2060

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.