



1999 La Mondotte

St-Emilion AOC

Eine Rarität in Bestform

Degustationsnotiz:

Dunkles Weinrot, Granat mit zartem Reiferand. Traumhaftes Waldbeerenbouquet, frische Himbeeren, Veilchen, wirkt fast etwas verspielt und zeigt einen cremigen, aber auch leicht animalischen Untergrund in Form von Glutamatspuren. Fester, sehr stoffiger Gaumen, kompakt aber mit feinen, gerundeten und auch reifen Tanninen, im Finale eine wahre Rotfruchtbombe. Obwohl hier noch ein recht schönes Potential vorhanden ist, trinkt sich dieser noch junge, burgundische La Mondotte im Moment enorm schön.

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): Parker 94/100, Stephen Tanzer 89/100, Wine Spectator 89/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105799

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Mondotte

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, Stephen Tanzer 89/100, Wine Spectator 89/100
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.