



## 2024 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Besten seiner Klasse

**Beschreibung:**

Einer der Topwerte des Jahrgangs, der noch zulegen wird. Die Cuvée besteht aus 85 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon und 2 % Cabernet Franc, bei Erträgen von gerade mal 35 Hektolitern pro Hektar. Die Élevage erfolgt zu 55 % in neuer Eiche, zu 26 % in 20HL-Fässern und zu 19 % in einmal verwendeten Barriques.

**Degustationsnotiz:**

Verführerisches Bouquet, frisch gepflückte Waldhimbeere, ein satter Strauss Veilchen und roter Johannisbeernektar. Im zweiten Ansatz Blutorangenzeste und roter Holunder. Am vibrierenden Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, bleibt dabei elegant und perfekt strukturiert mit engmaschigem, reifem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten, energiegeladenen Finale zarte rotbeerige Konturen, Estragon, Salznote.

**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):** Score 19.5/20, Vinum 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, WeinWisser 19+/20

**Trinkreife:** 2030–2055

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0499424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Troplong Mondot**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20, Vinum 98/100, Decanter 96/100,  
Falstaff 96/100, WeinWisser 19+/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2030–2055  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.