



La Mondotte

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

C'est le terroir qui doit parler, pas le vigneron

Beschreibung:

Die Trauben von La Mondotte wachsen auf bestem Grund und Boden, auf dem Hochplateau bei St-Emilion, wo sich die Elite der Appellation versammelt. Hoch ist hier auch der Anspruch, das verkörpert auch der noble Schlossherr Stephan Graf Neipperg höchstselbst. Die Basis ist das Spitzenterroir, aber auch die Kellertechnik und das Team sind top. Als Resultat ist auch die Qualität der Weine enorm, es sind geschliffene Saint-Emilion mit aristokratischer Ausstrahlung – zuletzt beschritt man den Weg hin zum biologischen Anbau und „lebendigen“ Weinbergen, denn „Weinmachen ist umfassende Detailarbeit“, sagt der ambitionierte Graf.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat foncé, disque violet. Bouquet enchanteur de cerises sauvages et de gelée de mûres, puis en deuxième nez de myrtilles bien mûres, de violettes, de cardamome et de pastilles au cassis. La bouche est ferme avec cette année une charpente puissante, de stature royale et d'une incroyable précision, une belle fraîcheur vient soutenir l'ensemble. Des nuances de cassis, de chocolat noir gourmand et un soupçon de mélisse accompagnent la finale interminable et concentrée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.