



## 2022 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Damit hat Aymeric de Gironde sein Meisterstück abgeliefert

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

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.

**Accompagne idéale:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Conseils de service:**

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

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Producteur:** Château Troplong Mondot

**Notation(s):** Parker 98–100/100, Score 19.5/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97–99/100, WeinWisser 19+/20 2030–2060

**Apogée:**

**Cépage(s):**

**Référence:** 0499422

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 98–100/100, Score 19.5/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97–99/100, WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):** 2030–2060  
**Apogée:**  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.