



La Mondotte

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

È il terroir che deve parlare, non l'enologo

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:

Granato scuro-porpora, disco viola. Un incantevole bouquet di ciliegie selvatiche e gelatina di more, seguito da un secondo naso di mirtilli maturi, violette, cardamomo e pastiglie di ribes nero. Il palato è solido, con la struttura potente di quest'anno, la statura regale e l'incredibile precisione, sostenute da un'incantevole freschezza. Sfumature di ribes nero, cioccolato fondente gourmet e un accenno di melissa accompagnano il finale interminabile e concentrato.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.