



La Mondotte

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

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:

Porpora opaco, quasi nero. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, con molto ribes nero e prugna tostata al retrogusto. Poi legno esotico, liquirizia e un bouquet di violette. Al palato, la trama è setosa e la struttura tannica impegnativa, una macchina di potenza illimitata con un estratto maturo e un carattere perfettamente solidale, che gli conferisce una finezza (quasi) magica. Il finale è un'esplosione di mirtilli, gelatina di prugne, polvere di cacao e profonda mineralità.

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. Suggerimento: 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

Allevamento: in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2052

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2029-2052
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.