



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 intenso, centro nero, disco lilla tenue. Un bouquet molto concentrato con note di bacche nere, terroir e tabacco brasiliano. Il secondo naso rivela note di pastiglie di cioccolato, oltre a delicati tocchi di violetta e mirtilli alpini. Al palato è lineare e perfettamente strutturato, con una meravigliosa pienezza e tannini stretti e concentrati. Questo titano mostra tutta la sua classe nel finale interminabile ed energico, con aromi di ciliegie selvatiche e prugne mature, e una profonda mineralità! Per Stephan, la struttura del vino è chiaramente più differenziata quest'anno rispetto al 2019.

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

Allevamento: in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 0105721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	Francia		
Valutazioni:	Score 19.5/20		
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.		