Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

L'astro nascente di St-Emilion

Beschreibung:
Un magnifico château situato nel punto più alto della denominazione, sulle colline che dominano la città, proprio accanto a Pavie Macquin e La Mondotte. Le uve provengono da 25 sotto-terroir distinti, che conferiscono al vino non solo un'immensa potenza ma anche complessità. Il duro e costante lavoro in vigna per molti anni è stato premiato nel 2006, quando lo château ha ottenuto la più alta classificazione di Saint-Émilion, Olympus. I vini di Troplong sono sempre molto scuri e corposi, con un naso grasso e inebriante, e sempre muscolosi e intensi al palato. Le vendemmie tardive da vigne molto vecchie producono grandi quantità di tannini \"morbidi\" e valori di estratto e glicerolo molto elevati.
Degustationsnotiz:
Bouquet complesso, caratterizzato da bacche blu, con note ammalianti di violetta, un accenno di liquirizia, polpa di lampone e gelatina di mirtilli. Al palato è corposo ed energico, con una trama setosa, un nucleo minerale fine e un estratto salino. Esplosione di bacche blu nel finale concentrato, con note di fiori di lillà essiccati e grafite.
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
Produzent:	St-Emilion AOC
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	2030-2060
Artikelnummer:	0499422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Decanter 98–100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Da bere:	2030-2060
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch