



2016 La Mondotte

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

Burgundische Rarität in Bestform

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: La Mondotte

Valutazioni: Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 93-95/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Numero di articolo: 0105716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 93-95/100
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.