



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der Shootingstar aus Saint-Émilion

Beschreibung:

Kaum ein Weingut hat seine stilistische Handschrift in den vergangenen Jahren so eindrucksvoll geschärft wie Château Troplong-Mondot. Auf dem berühmten Kalkplateau von Saint-Émilion entstehen heute Weine, die Konzentration und Kraft mit bemerkenswerter Frische, Präzision und großem Terroir-Ausdruck verbinden. Der warme und trockene Jahrgang 2025 stellte die Weinberge vor erhebliche Herausforderungen. Die kalkhaltigen Böden von Troplong-Mondot erwiesen sich dabei einmal mehr als entscheidender Vorteil und ermöglichten eine bemerkenswerte Balance zwischen Reife, Frische und Struktur. Technischer Direktor Aymeric de Gironde beschreibt den Jahrgang als Verbindung der aromatischen Strahlkraft von 2023 mit der Intensität von 2022 - ergänzt um zusätzliche Frische, Energie und mineralische Spannung. Genau diese Kombination macht Troplong-Mondot 2025 zu einem der faszinierendsten und terroirgeprägtesten Saint-Émilion des Jahrgangs.

Aromenprofil:

Verführerisches Parfüm, duftiger Irisduft, Blutorangenzeste, Salbei und frischer schwarzer Johannisbeernektar. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, reifem Tanningerüst, engmaschigem Körper. Im katapultartigen Finale kleine blaue Beeren, edler, salziger Extrakt, wird immer länger, besticht dieses Jahr durch unglaubliche Präzision und Reinheit - im Rückaroma Rosenblätter und edle Bitternis.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Trinkreife: 2030-2068

Artikelnummer: 0499425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Vinum 99/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 97-98/100, Parker 98-100/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2030-2068
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.