



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

St-Emilion mit 98 Suckling-Punkten

Beschreibung:

Der neue Direktor Aymeric de Gironde bringt auf Troplong-Mondot frischen Wind: Mit früher Lese, schonender Extraktion und reduziertem Barrique-Einsatz entsteht ein Merlot von beeindruckender Klarheit und Balance. Die Kombination aus heissen Tagen und kühlen Nächten schenkte Trauben von aussergewöhnlicher Qualität. Ein Wein voller Frische, aromatischer Komplexität und königlichem Glanz. Schon der erste Jahrgang begann als Meilenstein für die Zukunft dieses Klassikers.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Ein feines Parfüm mit roten Kirschen, Waldhimbeeren und viel Veilchen. Im zweiten Ansatz Heidekraut, Alpenheidelbeeren und roten Johannisbeeren. Am mittleren Gaumen mit unglaublicher Raffinesse und seidiger Textur ausgestattet, salziger Extrakt und stützende Frische. Im komprimierten Finale viel tiefschürfende Mineralik gepaart mit Graphit und zarter Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2028-2048
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0499418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.