



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Die perfekte Symbiose von Eleganz und Kraft!

Beschreibung:

Ein wunderschönes Château, das am höchsten Punkt der Appellation auf den Hügeln oberhalb der Stadt liegt, direkt neben Pavie Macquin und La Mondotte. Die Trauben stammen aus 25 separaten Subterroirs, die dem Wein nicht nur immense Power, sondern auch seine Vielschichtigkeit verleihen. Die harte und konsequente Arbeit im Weinberg vieler Jahre wurde 2006 belohnt, als das Château in den Olymp der höchsten Saint-Émilion Klassifikation aufgestiegen ist. Die Weine von Troplong sind immer sehr dunkel und körperreich und verfügen über eine berauschend fette Nase, am Gaumen zeigen sie sich stets muskulös und intensiv. Die späte Lese aus sehr alten Reben ergibt grosse Mengen "süssen" Tannins und sehr hohe Extrakt- und Glycerinwerte.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwunschen tiefgründiges Bouquet mit frisch gepflückter Herzkirsche, getrocknete Veilchen, Szechuan Pfeffer und dunklem Graphit. Im zweiten Ansatz heller Tabak und dunkle Schokopralinen. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, sehr präzise und ungeheure geradlinig, perfekt balancierte Rasse und engmaschiger Körper mit polierten Tanninen. Im konzentrierten Finale gibt der Rennwagen Vollgas und endet mit Wildkirsche, Palisander und salzigem Extrakt.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2049

Artikelnummer: 0499420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 100/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb
Dunnuck 97+/100, James Suckling 98-99/100,
Parker 98+/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2029-2049
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.