2017 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grandioses Debüt des neuen Direktors Aymeric de Gironde

Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurgranat mit satter Mitte mit violettem Rand. Verführerische Wildkirschen, duftige Veilchen sowie zarte Fliedernoten. Im zweiten Ansatz Holunder, Iris und dunkle Pflaumen. Am cremigen Gaumen mit feiner Textur und bereits abgerundeten, ultrafeinen Tanninen. Im sehr gebündelten Finale mit feinsalzigem Extrakt und wiederum einem vollen Korb mit blauen, reifen Beeren.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Troplong Mondot
Bewertung(en):	Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0499417

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de