



## 2019 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört auch dieses Jahr wieder ganz klar in die Spitzengruppe

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Vielschichtiges Bouquet nach Wildkirschen und betörenden Veilchen. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, parfümierter Pfeifentabak und Preiselbeersaft. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem Tanningerüst, reifem Extrakt und vibrierender Rasse, der St. Émilion verzückt mit viel Finesse und Tiefe. Im gebündelten druckvollen Finale mit blauen Beeren, Eisenkraut und einer edlen Adstringenz.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Troplong Mondot
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 99/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2029–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0499419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 99/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2029–2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.