



2021 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der Shootingstar aus St. Émilion

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, Waldhimbeere, rote Johannisbeere, zarter Iris-Duft, heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifem fein salzigem Extrakt, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und dem trainierten Körper eines Balletttänzers. Im konzentrierten Finale rotbeerige Konturen, edle Terroirwürze, "pur, präzise und balanciert" mit langem Rückaroma.

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):	James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 95–97/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2049
Artikelnummer:	0499421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 95–97/100
Trinkreife:	2028–2049
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.