



2020 Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Degustationsnotiz:

Intensives Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, duftige Fliedernote, Himbeergelee. Am samtigen Gaumen mit weicher Textur, herrliche Extraktfülle, nervige Rasse und reinem Körper. Im aromatischen Finale rote- und blaue Beeren, Eisenkraut und helles Graphit.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Troplong Mondot
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1289220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru

St-Emilion AOC

Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.