



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Troplong Mondot
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95–96/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2049
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	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, Score 19.5/20,  
Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin  
93–95/100, Parker 93–96/100

**Rebsorte(n):**  
**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.