



## 2008 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Degustationsnotiz:**

Betörender Duft von Veilchen und Gewürzen; dichtes, gut eingebettetes Tannin, langes Gewürzfinale: einer der schönsten, weil ausgewogensten Weine dieses Gutes.

**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):** Score 19.5/20

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0499408

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Troplong Mondot**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.