



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2011er La Mondotte Grand Cru Classé

### La Mondotte Bordeaux

<b>Artikelnummer</b>	232635-2011
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
<b>Region</b>	Saint Emilion Das Gebiet Saint Emilion liegt am rechten Ufer der Dordogne nahe der gleichnamigen Stadt. Die Weine aus St. Emilion sind in der Regel zu gänglich und weniger verschlossen in ihrer Jugend als die Weine aus dem Médoc. Die Klassifizierung in St.-Emilion ist die einzige die regelmäßig überprüft wird.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2011 Die Weine in 2011 sind geprägt von einer schönen Säure und moderateren Alkoholwerten. Sie haben aber nicht die Üppigkeit und Fülle von 2009 oder 2010. Fachleute vergleichen den Jahrgang 2011 mit klassischen Jahrgängen wie 2008 oder 2001. Der Jahrgang 2011 wird dem Bordeaux Liebhaber in den nächsten 5 - 15 Jahren viel Freude bereiten, da die Weine früh zugänglich sein werden. Besonders überzeugt haben in diesem Jahr die Appellationen Barsac und Sauternes sowie insbesondere die trockenen weißen Bordeaux.
<b>Erzeuger</b>	La Mondotte Das 4,5 ha große Gut La Mondotte gehört zu den Weingütern des Grafen Stephan von Neipperg. Es wurde im Jahr 2012 in der Klassifikation von Saint-Emilion zu einem Premier Grand Cru Classé heraufgestuft. Das Weingut liegt in der Nachbarschaft von Château Canon-La Gaffelière.
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, ein wunderschönes Frucht Bouquet mit schwarzen Waldbeeren, Creme de Cassis, reife Kirschen und ein Hauch Lakritze. Etwas Gewürznelke wird mit balsamischen Noten untermalt. Am Gaumen zeigt er sich sehr strukturiert und unglaublich weich. Die Frucht harmonisiert wunderbar mit der lebendigen Säure und präsenten Würze. Sehr weiche, reife Tannine begleiten sein langes Finale.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2036. Gebratenes dunkles Fleisch mit kräftigen Saucen und Kräutern. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse.

Stand 21.11.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

### Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de