



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Château Troplong Mondot Grand Cru Classé

Château Troplong Mondot Bordeaux

Artikelnummer	232671-2013
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Bordeaux</p> <p>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.</p>
Region	<p>Médoc</p> <p>Das Anbaugebiet Médoc erstreckt sich entlang der sanften Hänge auf dem linken Ufer der Gironde, auf einer Halbinsel nördlich von Bordeaux.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2013</p> <p>Der Jahrgang 2013 hat es den Winzern in Bordeaux nicht leicht gemacht. Der Frühling war relativ kalt und nass, wodurch die Blüte sehr ungleichmäßig verlief. Der Sommer hingegen war sehr schön und warm, sowie einer der sonnenreichsten der letzten 25 Jahre. Leider gab es auch im September wieder einige Regenschauer. Die Winzer mussten sich deshalb mit der Lese beeilen und anschließend sorgfältig selektieren. Die Appellationen Barsac und Sauternes haben jedoch von den diesjährigen Wetterbedingungen profitiert. Das warme und feuchte Wetter sorgte für eine rasche Ausbreitung der Edelfäule. Die Erträge sind 2013 sehr gering, jedoch sind die Winzer optimistisch was die Qualität der Weißweine angeht.</p>
Erzeuger	<p>Château Troplong Mondot</p> <p>Die Weinberge dieses 30 Hektar großen Weingutes liegen auf einer Kuppe oberhalb von Saint Emilion. Im Rebbestand befinden sich sehr viele alte Rebstöcke.</p>
Beschreibung	<p>Er präsentiert sich in einer sehr dunkler, fast violetten Farbe im Glas. Das Bouquet ist sehr animierend, Blaubeeren, Creme de Cassis süßliche Noten werden von dunkler Röstaromatik untermalt. Am Gaumen viel Frucht mit feinen Kaffee Noten, der Wein ist vollmundig und sehr konzentriert. Die Mineralik ist spürbar, die Tannine sind etwas grobkörnig, sehr harmonisch, ausgesprochen tief und reich.</p>
Empfehlung	<p>Dekantiert bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu Rinderbraten mit kräftigen Trüffelfjus, gegrilltem Lamm mit Kräutern, Wildgeflügel und reifem Hartkäse. Optimale Trinkreife 2019-2040.</p>

Stand 24.04.21. 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