













La Mondotte

2021 Grand Cru Classé, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzbox)

Degustationsnotiz

Keine Probleme mit Frost oder Mehltau, darum normale Ernte. Herrlich, mit welcher Strahlkraft die Merlotfrucht aus dem Glas leuchtet. Sehr intensives, rotbeeriges Bouquet nach Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, aber auch nach schwarzer Kirsche. Wunderbare Frische wird von zarter Kräuteraromatik und eleganten floralen Aromen begleitet. Das ist ein La Mondotte mit ungeheurer Noblesse, so zart und intensiv zugleich. Am Gaumen sehr frisch und saftig und total auf Feinheit und Eleganz gebaut. Dieser Jahrgang zeigt sich mit einem schon fast burgundischen Charakter und ist nicht vergleichbar mit den letzten Jahrgängen. Das seidige Tanningerüst verleiht dem Wein zusammen mit der raffinierten Säure seine Leichtigkeit. Vom Auftakt bis ins Finale sind die rotbeerigen, reifen Aromen präsent und verströmen ihren Charme. Sehr schönes, zart würziges Finale. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
-  **Robert Parker:** 92-94
-  **Wine Spectator :** 95-96
-  **Weinwisser:** 93-95
-  **Vino Vario:** 19