



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac mit Weltruhm

Beschreibung:

Château Mouton-Rothschild gehört zu den bekanntesten Weingütern der Welt – ein Cru von bester Qualität, der riesiges Lagerpotenzial besitzt und absoluten Kultstatus geniesst. Schon die Flaschen sind echte Sammlerstücke, denn das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Bereits seit mehr als 60 Jahren nehmen die berühmtesten, zeitgenössischen Maler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an dieser kühnen Tradition teil.

Degustationsnotiz:

Ein Drittel wurde deklassiert, 85 % neue Barriques. Sehr tiefes Granat mit rubinen Reflexen am Rand in der Mitte Violett. Taumhaftes, süßes Cabernetbouquet, reife Fruchtnote, sanft pflaumig, gekochtes Cassis und frische Brombeeren, ein Hauch Minze und dunkle Schokonote darin. Im Gaumen saftig, elegant, wunderschön balanciert, wiederum blaubeeriges Fruchtspiel, weniger trocken als die Vorjahresjahrgänge, geballtes Finale das aber elegant und lang ausklingt. Femininer Mouton mit viel Finesse.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 12.5%

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

Artikelnummer: 0459299

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.