



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac aus berühmtem Haus

Beschreibung:

Dieses Château steht oft im Schatten des grossen „Lafite-Rothschild“, der das Portfolio der Familie anführt. Aber im Schatten lässt es sich gut leben, denn was dieser „4ème Cru Classé“ Jahr für Jahr in die Flasche bringt, ist bemerkenswert. Spätestens seit dem 2009er ist die Zeitenwende spürbar. Die Parzellen grenzen östlich an Lafite, das Terroir ist also vom Feinsten. Die Weinbereitung ebenfalls, denn die erledigt ja das gleiche Team wie beim „grossen Bruder“. Zudem liefert die hauseigene Kuferei passgenau getoastete Fässer. Cassis und Veilchen im Duft, am Gaumen präsent, aber gezügelte Tannine. Und dann diese klassische frische Art, so was wie ein Charakteristikum der letzten Jahre für Bordeaux mit Top-Lagen. Kühle Parzellen sind im Vorteil, der Wandel des Wetters bringt verlässlich Reife und vergrössert das „Lesefenster“, so ist die Gerbsäure immer sehr fein, sehr poliert. Spielt oben mit in Pauillac und macht dem hauseigenen „Platzhirsch“ Lafite mächtig Konkurrenz. Bravo!

Aromenprofil:

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, zarter Veilchenduft, Schattenmorelle Nektar, Grafit und edle Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit sapidité, stützende Rasse, engmaschiges Tanningerüst und geradlinigem Körper. Im konzentrierten langen Finale Wildkirsche, dunkle Mineralik und fein körnige Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: 2030–2050

Artikelnummer: 0471823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2030-2050
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.