



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Die kleinste Ernte seit dreissig Jahren

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:

Extrem dunkles Violett mit schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet, Mokkanoten, reife Pflaumen, Cassis, dunkle Edelhölzer, frisch fermentierte Teeblätter, schwarze Schokolade, darin eine parfümierte, feinkräutrige, minzige Frische zeigend. Im Gaumen reich, rund und füllig, trotz des imposanten Extraktes eine feine, aber satte, dichte Tanninhülle zeigend, viel schwarze Beeren, Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze und Palisandernoten im langen, erhabenen Finale. Ein Mouton, der jetzt schon harmonisch wirkt, der das Qualitätsmanagement auf dem Weingut eindrücklich ausdrückt, der zu den ganz grossen Mouton-Jahrgängen zu zählen ist.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2054

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459205

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2054
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.