



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört im Jahrgang 2007 zum Top-Trio am linken Ufer, zusammen mit Palmer und Cos d'Estournel.

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 dunkle Farbe, Granat-Violett-Schwarz. Geniales, schwarzbeeriges Bouquet, Teakholz und Palisander, Black Currant und viel Lakritze, ein Hauch Orangeat und Thymian, pfeffrig und frisch, extrem vielschichtiges Nasenbild. Fleischiger Gaumen, fest im Extrakt, ausgeglichene Adstringenz, viel Aromen im schwarzbeerigen Bereich, Jasmin, Teer, getrocknete Heidelbeeren, viel Mouton-Cassis, im Innern mit pfeffrigen, fast noch etwas aggressiven und doch reifen Tanninen, dem Wein gleichzeitig viel Kraft und Rasse verleihend. Er wird in Richtung grosser, klassischer Pauillac gehen und trotz den Jahrgangstypizitäten mehr als zehn Jahre bis zur ersten Genussreife brauchen. Gehört im Jahrgang 2007 zum Top-Trio am linken Ufer, zusammen mit Palmer und Cos d'Estournel.

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 2035

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Artikelnummer: 0459207

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 92/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.