



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Unglaubliche 99+ Punkte von Parker! Limitiert!

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 Purpur mit lila und violett-schwarzen Reflexen. Kein wuchtiges Bouquet, sondern eine elegante, extrem schwarzbeerige, sehr vielschichtige Nase zeigend, Edelhölzer, schwarze Schokolade, feine Rauchnoten, Vanillemark und sehr viel Lakritze. Im Gaumen Eleganz pur, absolut mit feinsten Tanninen bestückt, die sich fast zu einer als cremig zu bezeichnenden Adstringenz zusammenfügen, gegen die Mitte des Gaumens bündeln sich alle Aromen und formen sich zu einem gewaltigen Finale, das wie gehackte, frische und getrocknete Heidelbeeren schmeckt.

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 2060

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot

Artikelnummer: 0459209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
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.