



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

“Not a million miles away from say, the 1986 or 2010.” N. Martin

Beschreibung:

Das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Seit mehr als 60 Jahren nehmen nun die grössten zeitgenössischen Künstler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an der kühnen Tradition teil.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet beginnt genauso wie ein Mouton sein soll; röstig, reife Pflaumen, Cassis, Schwarztee und ein Hauch Minze. Insgesamt nasal einen schier parfümierten Cabernet zeigend. Im Gaumen mit einer berauschenden Pauillac-Süsse aufwartend, wieder pflaumig und jetzt noch mehr deutliche Cassisspuren dokumentierend, tolle Extraktion, aromatisches Finale. Kein Hammer-Mouton, sondern dieses Jahr auf Eleganz und Balance setzend. Irgendwie glaubt man da auch eine tendenzielle frühe Genussmöglichkeit zu spüren, ohne dass dabei Potential eingebüsst wird.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2054

Artikelnummer: 0459215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 99/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2054
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.