



## 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 berauschenenden 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

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Mouton Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 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.