



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Erstklassige Balance von Finesse und Struktur

Beschreibung:

Dieses Château steht oft im Schatten des grossen „Lafite-Rothschild“, der das Portfolio der Familie anführt. Aber im Schatten lässt es sich gut leben, denn was dieser „4ème Cru Classé“ Jahr für Jahr in die Flasche bringt, ist bemerkenswert. Spätestens seit dem 2009er ist die Zeitenwende spürbar. Die Parzellen grenzen östlich an Lafite, das Terroir ist also vom Feinsten. Die Weinbereitung ebenfalls, denn die erledigt ja das gleiche Team wie beim „grossen Bruder“. Zudem liefert die hauseigene Küferei passgenau getoastete Fässer. Cassis und Veilchen im Duft, am Gaumen präsente, aber gezügelte Tannine. Und dann diese klassische frische Art, so was wie ein Charakteristikum der letzten Jahre für Bordeaux mit Top-Lagen. Kühle Parzellen sind im Vorteil, der Wandel des Wetters bringt verlässlich Reife und vergrössert das „Lesefenster“, so ist die Gerbsäure immer sehr fein, sehr poliert. Spielt oben mit in Pauillac und macht dem hauseigenen „Platzhirsch“ Lafite mächtig Konkurrenz. Bravo!

Degustationsnotiz:

Dunkle Farbe mit schwarzen Reflexen. Tiefgründig vom Ansatz her. Im Gaumen fest, satt und mit einer überaus schwarzbeerigen Aromatik ausgestattet. Langes Finale.

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: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471805

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.