



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Mit Finesse und toller 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 Käferei passgenau getoastete Fässer. Cassis und Veilchen im Duft, am Gaumen präsent, 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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, Brasiltabak und dunkler Mineralik, dahinter Szechuanpfeffer und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörniges Extrakt, präzise, sehr klassische Ausrichtung, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren, helles Edelholz und Adstringenz.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: 2027-2045

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

Artikelnummer: 0471820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 94+/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
Trinkreife:	2027-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.