



Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild, Pauillac AOC, Second vin du Ch. Mouton Rothschild

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Delikates schwarzbeeriges Bouquet, zartes Fliederparfüm, exotische Hölzer und Brasiltabak. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit cremiger Textur, perfekt balancierter, (fast) tänzerischer Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, Wacholder, getrockneter Rosmarin und feinmehlige Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2026-2042
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Artikelnummer:	0501219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Trinkreife:	2026-2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.