



Le Petit Mouton

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

Ein ernster Petit Mouton

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Komplexes Bouquet mit edler Cassiswürze, exotischen Hölzern und Holundergelee, dahinter zarte Graphitnoten und Lavendel. Am vielschichtigen Gaumen mit fein mehligem Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Tabakblatt und Wacholder, fein sandige Adstringenz, daher ein ernster Petit Mouton. Gemäß Jean-Emmanuel sind einige "Ecken" vom Plateau in den Zweitwein geflossen, daher ist der Pauillac heuer mehr CS-lastig, Potentialwertung!

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0501220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 94+/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.