



"Der vermutlich bekannteste Wein der Welt"

2006 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

- 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:** Sehr dunkles Weinrot mit violetten und fast schwarzen Reflexen. Klassisches Mouton-Cassisbouquet, dicht, füllig und süss, im Untergrund schwarze, getrocknete Beeren, Bounty-Kokos, dunkle Pralinen, Kaffee-Dessertbohnen, mineralischer Touch, Terpentinuancen, zu Kopf steigend. Im Gaumen erstaunlich saftig, weil die Gerbstoffe fein und sehr elegant sind, seidige Textur, ausgeglichene Adstringenz, im Finale viel Würzöne, zarte Schokobitterkeit und wieder viel Cassis. Gleich stark seinem eigenen 1994er, vielleicht mit einer Spur mehr Kraft, aber auch «nobler Arroganz», geniale Länge. Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20 Frankreich
- Bewertung(en):** 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
- Herkunftsland:** 13.0 %
- Traubensorte(en):** Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
- Alkoholgehalt:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Passt zu:** Jetzt bis 2040
- Service:** Château Mouton Rothschild
- Trinkreife:** 6er-Holzkrone
- Produzent:** 0459206075B6000
- Originalgebinde:**
- Artikelnummer:**

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 19/20
Traubensorte(en): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.