2017 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac mit Weltruhm

Beschreibung:
Château Mouton-Rothschild gehört zu den bekanntesten Weingütern der Welt – ein Cru von bester Qualität, der riesiges Lagerpotenzial besitzt und absoluten Kultstatus geniesst. Schon die Flaschen sind echte Sammlerstücke, denn das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Bereits seit mehr als 60 Jahren nehmen die berühmtesten, zeitgenössischen Maler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an dieser kühnen Tradition teil.

Degustationsnotiz:
Sattes Granatrubin. Ein verführerisches Elixier mit reifen Brombeeren gepaart mit hellem Tabak und schwarzen Johannisbeerpastillen. Im zweiten Ansatz rote Pflaumen und frisch gemahlener weisser Pfeffer. Am erhabenen Gaumen mit royaler Ausstrahlung, feinmehligem Extrakt und perfekt reifem Tannin, welches bereits abgerundet wirkt. Im gebündelten, sehr langanhaltenden Finale ein Feuerwerk aus Preiselbeeren, roten Kirschen und Burleytabak.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Château Mouton Rothschild
Bewertung(en):	James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0459217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch