



2016 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:

Dunkles Purpur mit satter Mitte und lila Rand. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet mit Brombeeren und Lakritze, dahinter schwarze Johannisbeeren und ein Touch After-Eight-Minze. Am Gaumen mit stützendem Tannin, fein aufrauend, aber in der Entwicklung am weitesten von allen drei Pauillac-Premiers, da ist Fülle und Frische bereits in Balance, ein beruhigender Mouton, der frühes Genussvergnügen bereiten wird.

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 100/100, Parker 100/100, Antonio Galloni 100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 100/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2027–2055

Artikelnummer: 0459216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, Parker 100/100,
Antonio Galloni 100/100, Decanter 99/100, Jeb
Dunnock 100/100
Trinkreife: 2027–2055
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.