



2019 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Erinnert an 2010 (Struktur), 2018 (Charme) und 2016 (Eleganz)

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte. Komplexes Bouquet mit frisch gepflückten Brombeeren, Schattenmorellensaft und Sandelholz. Im zweiten Ansatz Brasilitabak, Cassiswürze, Szechuanpfeffer und Graphitspuren. Am kräftigen Gaumen mit zupackenden Tanninen, perfekt s

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 Duhart-Milon

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0471819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	2027–2047
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.