



## 2020 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Mit Finesse und toller Struktur

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, Brasiltabak und dunkler Mineralik, dahinter Szechuanpfeffer und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörniges Extrakt, präzise, sehr klassische Ausrichtung, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren, helles Edelholz und Adstringenz.

### 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 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 94+/100, Parker 94/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** 2027–2045

**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

**Artikelnummer:** 0471820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,  
Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb  
Dunnock 94+/100, Parker 94/100  
**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot  
**Trinkreife:** 2027–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.