



2021 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Limitierter 1er Grand Cru Classé

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:

Dicht verwobenes Bouquet, Waldhimbeere, betörender Irisparfum, frischer Schattenmorellensaft, erkalteter Earl Grey-Tee, Bergpfeffer, Heidelbeergelée. Am delikaten Gaumen mit seidiger Textur, rahmiger Fülle, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und komplexem Körper. Im katapultartigen Finale schwarzer Johannisbeernektar, ungemein "sapid", da läuft einem das Wasser im Mund zusammen, meint Jean-Emmanuel Danjoy lächelnd.

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 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2029–2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0459221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Score 20/20,
Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin
97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2029–2055
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.