



2010 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Monumentaler und robuster Mouton (Rolf Bichsel Vinum)

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 Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Florales Bouquet, Brombeerstauden, Heidelbeerranken, Lakritze und Cassis, zeigt dabei auch eine schöne, ziemlich tiefgründige Würze. Homogener Gaumenfluss, alles ist schon sehr fein verpackt, veloursartige Textur, samtene Tannine, dunkle Röstnoten im Untergrund. Feminine Eleganz mit genialem Rückaroma.

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, Score 20/20, Parker 98+/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0459210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98+/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt bis 2050
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.