



## 2010 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Monumentaler und robuster Mouton (Rolf Bichsel Vinum)

**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:**

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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Mouton Rothschild
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, Parker 98+/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2022–2050
<b>Artikelnummer:</b>	0459210

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Mouton Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, Parker 98+/100
<b>Trinkreife:</b>	2022–2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.