



2011 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

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): Parker 89-91/100

Ausbau: 14 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Artikelnummer: 0471811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 89-91/100
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in 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.