



## 2022 Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild, Pauillac AOC, Second vin du Ch. Mouton Rothschild

Grandioser Zweitwein

**Beschreibung:**

Für Jean-Emmanuel ist das ein grosser Petit Mouton, dank der unglaublich soften Tannine. Es wird spannend sein, diesen Wein in 10 Jahren in eine Blindprobe mit anderen Grand Vins aus Pauillac einzuschmecken.

**Degustationsnotiz:**

Delikates schwarzbeeriges Bouquet, zartes Fliederparfüm, exotische Hölzer und Brasiltabak. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit cremiger Textur, perfekt balancierter, (fast) tänzerischer Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, Wacholder, getrockneter Rosmarin und feinmehlige Adstringenz.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Château Mouton Rothschild

**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 94–96/100

**Trinkreife:** 2029–2049

**Artikelnummer:** 0501222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Petit Mouton**

de Mouton Rothschild  
Pauillac AOC  
Second vin du Ch. Mouton Rothschild

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100,  
WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff  
95/100, Jeb Dunnock 94–96/100  
**Trinkreife:** 2029–2049  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.