



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino potenzialmente valutato con 100 punti

### Descrizione:

Château Mouton-Rothschild è una delle tenute più conosciute al mondo: un vino di altissima qualità con un enorme potenziale di invecchiamento e un assoluto status di culto. Le bottiglie sono già oggetti da collezione, poiché l'etichetta è disegnata ogni anno da un artista diverso. Da oltre 60 anni, i più famosi pittori contemporanei (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, ecc.) partecipano a questa audace tradizione.

### Profilo aromatico:

Un bel bouquet profondo con note di nettare di ribes nero, violette e legni pregiati, seguite da sentori di pastiglie di cioccolato, grafite e ribes nero. Complesso e setoso al palato, vivace ed energico, con tannini stretti e un'elegante nota salina, sapidità e corpo lineare. Note marcate di territorio nel finale lungo e concentrato di ciliegie selvatiche e dragoncello.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pauillac

**Produttore:** Pauillac AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2030-2065

**Varietà d'uva:** 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

**Numero articolo:** 0459223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Decanter 98-100/100,  
Parker 96/100, Vinum 98/100, WeinWisser  
19+/20  
**Varietà d'uva:** 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot  
**Da bere:** 2030-2065  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon  
potenziale di invecchiamento, si consiglia una  
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.