



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition limitée

### 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:

Profumo incredibilmente profondo e seducente, ribes nero appena colto, legno scuro e prezioso, tabacco brasiliano. Delicata fragranza di violetta nel secondo attacco, mineralità scura e nobile spezia di cassis. Al palato sublime consistenza vellutata, razza equilibrata, struttura tannica perfettamente matura e «crocante», corpo sublime e perfettamente modellato. Nel finale concentrato, aromatico e infinito, contorni di bacche nere, ciliegia selvatica, grafite e astringenza regale.

### 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

**Da bere:** 2032-2070

**Varietà d'uva:** 98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

**Numero articolo:** 0459225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99-100/100, Decanter 98/100, Falstaff 100/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19.5+/20  
**Varietà d'uva:** 98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot  
**Da bere:** 2032-2070  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**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.