



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un'incredibile valutazione di 99+ da parte di Parker! Offerta limitata!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola-nero. Al naso non è invadente, ma elegante, con molti frutti a bacca nera, e profondamente complesso. Profumi di legni pregiati e cioccolato fondente, leggere note affumicate, bacche di vaniglia e molta liquirizia. Il palato è l'epitome dell'eleganza. Tannini incredibilmente fini, uniti a un'astringenza quasi cremosa. A metà palato, tutti gli aromi si uniscono per esplodere nel finale, con aromi di mirtilli essiccati appena dopo la vendemmia.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot

Artikelnummer: 0459209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2060
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.