

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

La pecora più monumentale e robusta (Rolf Bichsel Vinum)

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:

Corposo, di colore granato-porpora, denso al centro, con un disco lilla. Bouquet floreale con sentori di gelso, mirtillo, liquirizia e ribes nero, oltre a spezie profonde e complesse. Il palato è fluido, omogeneo e pieno di finezza, con una trama satinata, tannini vellutati e un potente retrogusto tostato. Eleganza femminile con brillanti retroaromi.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Artikelnummer: 0459210

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé Pauillac AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 98+/100

Da bere: da subito fino al 2050

Vol. alcolici: 13.5%

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

decantarlo.