



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition limitée

### **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 molto scuro con note di lilla e viola. Il bouquet rivela un Cabernet quasi profumato e inizia, come ci si aspetterebbe da un Mouton, con note tostate, sentori di prugne mature, ribes nero, tè nero e un accenno di menta. Al palato, la dolcezza di Pauillac è ammaliante, ancora una volta con sapori di prugna e note più evidenti di ribes nero, buona estrazione e un finale aromatico. Quest'anno Mouton non è prepotente, ma elegante ed equilibrato. Sembra che anch'esso segua la tendenza e possa essere apprezzato anche in gioventù, il che non toglie nulla al suo potenziale di invecchiamento.

### **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

**Produttore:** Pauillac AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2054

**Artikelnummer:** 0459215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb  
Dunnuck 99/100, Parker 98/100, René Gabriel  
19/20  
**Da bere:** da subito fino al 2054  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.