# 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:**

Rubino granato intenso. Un seducente elisir che unisce le more a note di ribes nero e leggero tabacco, seguite da note di prugne rosse e pepe bianco appena macinato. Sublime e abbagliante al palato, con un estratto leggermente farinoso e tannini perfettamente maturi e già fusi. Finisce lungo e teso su uno spettacolo pirotecnico di mirtilli rossi, ciliegie rosse e tabacco burley.

#### 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:

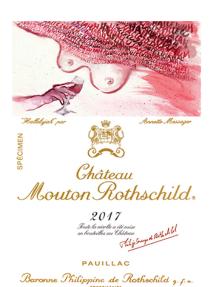
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459217



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia

Valutazioni: James Suckling 97-98/100, Parker 96+/100,

WeinWisser 19/20

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Da bere: 2028-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.