



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 granato, saturo al centro e lilla sul disco. Sensuale bouquet di lamponi selvatici maturi, tè alla rosa canina raffreddato e ribes nero. Nel secondo naso, tabacco da pipa fragrante, note di Earl Grey e un accenno di menta. Al palato è potente, con una struttura tannica stretta ed esigente e un corpo denso e muscoloso con curve. Nel finale, simile a una catapulta, è un fuoco d'artificio senza fine di pastiglie di mirtillo, pepe nero di montagna e note tostate - un coup de massue di Mouton come non l'ho mai sperimentato prima, di lunghezza gigantesca, una vera bomba sexy!

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: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2058

Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 99/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 97/100, Parker 99/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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 decantarlo.