



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:

Un bel bouquet profondo con note di nettare di ribes nero, violette e legni pregiati, seguite da sentori di pastiglie di cioccolato, grafite e ribes nero. Complesso e setoso al palato, vivace ed energico, con tannini stretti e un'elegante nota salina, sapidità e corpo lineare. Note marcate di territorio nel finale lungo e concentrato di ciliegie selvatiche e dragoncello.

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: 13.5%

Da bere: 2030-2065

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

Artikelnummer: 0459219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 99/100, Parker 98+/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere: 2030-2065
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi 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.