



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 intenso, centro opaco, disco lilla tenue. Bouquet denso di ribes nero, con una nota di catrame, tartufo estivo e liquirizia, seguito da amarena e da delicate note di iris e legno di rosa. Il palato è sublimemente setoso, con una meravigliosa pienezza e una razza magica, tannini che sembrano (leggermente) arrotondati e il corpo di un atleta di alto livello. Un'esplosione di ciliegia selvatica e legno di sandalo nell'interminabile finale, pieno di energia e astringenza regale. Sono completamente incantato e senza parole, "ha bisogno di tempo", dice Jean-Emmanuel con un sorriso e aggiunge che il vino è puro e senza fronzoli.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2058

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

Artikelnummer: 0459220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99-100/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.