2020 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition limitée

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
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 d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Mouton Rothschild
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2058
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0459220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	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
Maturità:	2028-2058
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch