



2021 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Delikater Pauillac, der noch zulegen kann

Nota di degustazione:

Verspieltes Bouquet, rote Johannisbeere, Preiselbeernektar und zarte Fliedernote. Am Gaumen geniale Präzision, geradlinig, straff, mineralischer Kern, engmaschiges Tanningerüst und asketischer Körper. Im gebündelt, sehr präzisen Finale rotbeerige Konturen, kalter Früchteteer und edle Mineralik, kann noch zulegen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Duhart-Milon

Valutazioni:

James Suckling 94–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18+/20, Jean-Marc Quarin 92/100

Maturità:

2027–2045

Numero di articolo:

0471821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 94–95/100, Neal Martin
90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser
18+/20, Jean-Marc Quarin 92/100
Maturità: 2027–2045
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.