



2012 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Barockes, trocken wirkendes Bouquet, schwarze Pilze, getrocknete Pflaumen, wirkt leicht staubig. Im Gaumen irgendwie auch trocken, die Adstringenz zeigt sich dementsprechend mit recht mürben Tanninen, wenigstens der Nachklang ist so richtig Médoc und auch in Bisschen Pauillac. Klassischer Duhart, schon fast im alten Stil.

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:	Wine Spectator 91-94/100, Parker 89/100, René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Numero di articolo:	0471812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 91-94/100, Parker 89/100, René Gabriel 17/20
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.