2013 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Descrizione del vino:
Das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Seit mehr als 60 Jahren nehmen nun die grössten zeitgenössischen Künstler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an der kühnen Tradition teil.
Nota di degustazione:
Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Delikates, beschwingtes Bouquet, rotes Cassis, Veilchen, Zimt, Marzipan, mit etwas Caramel und Vanillin unterlegt, lädt schön aus, zeigt aber relativ wenig Druck. Im Gaumen hat man das Gefühl einen trinkfertigen Wein zu degustieren, die Tannine sind fein, die Adstringenz ist im noblen, feinen, aber potentiell rückhaltigen Bereich, im Finale floral und saftig. Ein Mouton-light im etwas bessren Vinifikationsstil wie 1997. Das wird eine teuere Pauillac-Diät. Ich hoffe, dass er mit dem weiteren Ausbau wenigstens noch etwas Fett auf die hageren Rippen bekommt.
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 Mouton Rothschild
Valutazioni:	James Suckling 92-93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91-94/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2018–2036
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0459213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92-93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91-94/100
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Cabernet Franc
Maturità:	2018–2036
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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