



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

«One of my clear wines of the vintage» schwärmt Jane Anson

Beschreibung:

Der zweithöchste Anteil an Cabernet Sauvignon, der jemals im Grand Vin verwendet wurde. Der höchste war 2010 mit 95%.

Aromenprofil:

Verführerische dicht verwobenes Parfüm, schwarzer Johannisbeernektar, Veilchenparfüm und dunkles Edelholz. Im zweiten Ansatz Schokopastillen, Grafit und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem Tanningerüst, edle Salznote, sapidité und geradlinigem Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, Estragon und tiefschürfende Terroirwürze.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 0459223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Decanter 98-100/100,
Parker 96/100, Vinum 98/100, WeinWisser
19+/20
Rebsorte(n): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrigue
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.