



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac mit Weltruhm

Beschreibung:

Château Mouton-Rothschild gehört zu den bekanntesten Weingütern der Welt – ein Cru von bester Qualität, der riesiges Lagerpotenzial besitzt und absoluten Kultstatus genießt. Schon die Flaschen sind echte Sammlerstücke, denn das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Bereits seit mehr als 60 Jahren nehmen die berühmtesten, zeitgenössischen Maler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an dieser kühnen Tradition teil.

Aromenprofil:

Unglaublich tiefgründiges, verführerisches Parfüm, frischgepflückte Schwarze Johannisbeeren, dunkles Edelholz, Brasiltabak. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, dunkle Mineralität und edle Cassiswürze. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, balancierter Rasse, perfekt reifem engmaschigem „krokantem“ Tanningerüst, erhabener, perfekt geformter Körper. Im konzentrierten, aromatischen, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Konturen, Wildkirsche, Grafit und königliche Adstringenz.

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

Trinkreife: 2032–2070

Artikelnummer: 0459225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99-100/100, Decanter 98/100,
Falstaff 100/100, Parker 97-99/100, WeinWisser
19.5+/20
Trinkreife: 2032-2070
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.