



Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild, Pauillac AOC, Second vin du Ch. Mouton Rothschild

„Sexy and so beautiful.“ meint James Suckling

Beschreibung:

Aromenprofil:

56 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4 % Cabernet Franc. Sattes Purpurgranat mit violettem Rand. Betörendes Bouquet nach warmem Heidelbeergelee, Alpenheidelbeeren, Kokos und Fliedernoten. Im zweiten Ansatz parfümierter Pfeifentabak. Am fülligen Gaumen mit reifem Tanningerüst, gut stützend. Im gebündelten Finale eine katapultartige Frische gepaart mit pfeffrigem Extrakt und kleinen blauen Beeren.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0501218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 92-94+/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.