



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der vermutlich bekannteste Wein der Welt

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.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Weinrot mit violetten und fast schwarzen Reflexen. Klassisches Mouton-Cassisbouquet, dicht, füllig und süß, im Untergrund schwarze, getrocknete Beeren, Bounty-Kokos, dunkle Pralinen, Kaffee-Dessertbohnen, mineralischer Touch, Terpentinnuancen, zu Kopf steigend. Im Gaumen erstaunlich saftig, weil die Gerbstoffe fein und sehr elegant sind, seidige Textur, ausgeglichene Adstringenz, im Finale viel Würztöne, zarte Schokobitterkeit und wieder viel Cassis. Gleicht stark seinem eigenen 1994er, vielleicht mit einer Spur mehr Kraft, aber auch «nobler Arroganz», geniale Länge.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Artikelnummer: 0459206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.