



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC, Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

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.

Degustationsnotiz:

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.

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:	13.5%
Artikelnummer:	04592--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.