

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der Kult-Wein!

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

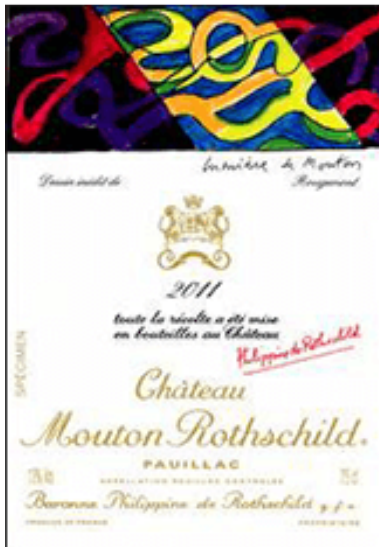
Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2052

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459211



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2052
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.