MÖVENPICK
WEIN

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Dafür kann es nur glatte Höchstnote geben!

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:
Purpurgranat mit satter Mitte und lila Rand. Was für ein erotisches Parfüm nach reifen Waldhimbeeren, erkaltetem Hagebuttentee und schwarzen Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz parfümierter Pfeifentabak, Earl-Grey-Noten und ein Hauch Minze. Am kräftigen Gaumen mit engem Tanningerüst und verlangenden Gerbstoffen, ein mit Muskeln dicht besetzter Körper mit Kurven. Im katapultartigen Finale ein nicht aufhörendes Feuerwerk von Heidelbeerdrops, schwarzem Bergpfeffer und dunklen Röstnoten - einen solchen Hammer-Mouton habe ich bisher noch nicht erlebt, mit gigantischem Zug und Länge, was für eine Pauillac-Sexbombe!

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
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2030–2058
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0459218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 99/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 97/100, Parker 99/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch