



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Limitierter 1er Grand Cru Classé

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:

Dicht verwobenes Bouquet, Waldhimbeere, betörender Irisparfum, frischer Schattenmorellensaft, erkalteter Earl Grey-Tee, Bergpfeffer, Heidelbeergelée. Am delikaten Gaumen mit seidiger Textur, rahmiger Fülle, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und komplexem Körper. Im katapultartigen Finale schwarzer Johannisbeernektar, ungemein "sapid", da läuft einem das Wasser im Mund zusammen, meint Jean-Emmanuel Danjoy lächelnd.

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%
Trinkreife:	2029-2055
Artikelnummer:	0459221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Trinkreife:	2029-2055
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.