



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein verführerisches Elixier

Beschreibung:

Château Mouton-Rothschild setzt sich im Jahrgang 2024 aus 93% Cabernet Sauvignon und 7% Merlot zusammen, ausgebaut in 100% neuem Holz, die Reben sind durchschnittlich 50 Jahre alt. Edle Cassiswürze vermischt sich mit zartem Veilchenparfüm in der Nase, dazu Estragon, rote Pflaumen und Granatapfelkerne. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dann hebt sich die Rasse sanft unter den trainierten Körper und verleiht der Delikatesse Länge. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale rotbeerig, sehr fokussiert, wird immer länger, feinkörnige Adstringenz. Ein Cabernet-geprägter Mouton, der sich aktuell noch etwas diskreter präsentiert, aber noch zulegen wird.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Elixier, edle Cassiswürze vermischt sich mit zartem Veilchenparfüm, Estragon, rote Pflaumen und Granatapfelkerne. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dann hebt sich die Rasse sanft unter den trainierter Körper und verleiht der Delikatesse Länge. Im konzentrierten fein aromatischen Finale rotbeerige Beeren, sehr fokussiert, wird immer länger, fein körnige Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 0459224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19+/20, James Suckling 97-98/100, Vinum 96-98/100
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.