



## Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Erinnert an 2010 (Struktur), 2018 (Charme) und 2016 (Eleganz)

### **Beschreibung:**

Dieses Château steht oft im Schatten des großen „Lafite-Rothschild“, der das Portfolio der Familie anführt. Aber im Schatten lässt es sich gut leben, denn was dieser „4ème Cru Classé“ Jahr für Jahr in die Flasche bringt, ist bemerkenswert. Spätestens seit dem 2009er ist die Zeitenwende spürbar. Die Parzellen grenzen östlich an Lafite, das Terroir ist also vom Feinsten. Die Weinbereitung ebenfalls, denn die erledigt ja das gleiche Team wie beim „großen Bruder“. Zudem liefert die hauseigene Küferei passgenau getoastete Fässer. Cassis und Veilchen im Duft, am Gaumen präsent, aber gezügelte Tannine. Und dann diese klassische frische Art, so was wie ein Charakteristikum der letzten Jahre für Bordeaux mit Top-Lagen. Kühle Parzellen sind im Vorteil, der Wandel des Wetters bringt verlässlich Reife und vergrößert das „Lesefenster“, so ist die Gerbsäure immer sehr fein, sehr poliert. Spielt oben mit in Pauillac und macht dem hauseigenen „Platzhirsch“ Lafite mächtig Konkurrenz. Bravo!

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit satter Mitte. Komplexes Bouquet mit frisch gepflückten Brombeeren, Schattenmorellensaft und Sandelholz. Im zweiten Ansatz Braslitabak, Cassiswürze, Szechuanpfeffer und Graphitspuren. Am kräftigen Gaumen mit zupackenden Tanninen, perfekt stützende Rasse und reifem, salzigem Extrakt. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Wachholder, endet mit zarter Adstringenz. Hat eine klassische Variante gewählt, ist nicht dieser Rodeoreiter vom letzten Jahr. Kann noch zulegen!

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Pauillac AOC
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	2027-2047
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0471819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 92-94/100,  
Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100,  
WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Trinkreife:** 2027-2047  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.