



2018 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein ganz großer Duhart

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Komplexes blaubeeriges Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, erdiger Würze und Waldhimbeeren, royaler Charakter. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und einer ideal stützenden Säure, alles in perfekter Balance. Im gebündelten Finale explodiert das «Ding» unvermittelt und wird immer nachhaltiger, Preiselbeersaft, rote Johannisbeere und Alpenheidelbeeren. Ein ganz grosser Duhart, für mich der Beste, der hier jemals produziert wurde und damit diese hohe Note völlig verdient hat.

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

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Duhart-Milon

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2026–2045

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0471818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.