

2012 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Beschreibung:

Das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Seit mehr als 60 Jahren nehmen nun die grössten zeitgenössischen Künstler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an der kühnen Tradition teil.

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 Mouton Rothschild

Bewertung(en):

Parker 94/100, Wine Spectator 93-96/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n):

90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc

Originalgebinde:

1er-Holzkrate

Artikelnummer:

0459212075B1000



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, Wine Spectator 93-96/100
Traubensorte(en): 90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.