



## 2022 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

«Der wird dem 2009er den Rang ablaufen.» schwärmt Jeb Dunnock

**Degustationsnotiz:**

Verhaltenes zart rotbeeriges Bouquet, getrockneter Rosmarin, Veilchenhauch und frisch gepflückte Johannisbeere. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, fein sandigem Extrakt, perfekt stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Preisbeere, heller Tabak und Graphit.

**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 95–96/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2029–2048

**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

**Artikelnummer:** 0471822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100,  
WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot  
**Trinkreife:** 2029–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.