

## 2011 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der Kult-Wein!

### Beschreibung:

Château Mouton-Rothschild gehört zu den bekanntesten Weingütern der Welt – ein Cru von bester Qualität, der riesiges Lagerpotenzial besitzt und absoluten Kultstatus genießt. Schon die Flaschen sind echte Sammlerstücke, denn das Etikett wird jedes Jahr von einem anderen Künstler entworfen. Bereits seit mehr als 60 Jahren nehmen die berühmtesten, zeitgenössischen Maler (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) an dieser kühnen Tradition teil.

### Degustationsnotiz:

Verführerische dicht verwobenes Parfüm, schwarzer Johannisbeernektar, Veilchenparfüm und dunkles Edelholz. Im zweiten Ansatz Schokopastillen, Grafit und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem Tanningerüst, edle Salznote, sapidité und geradlinigem Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, Estragon und tiefschürfende Terroirwürze.

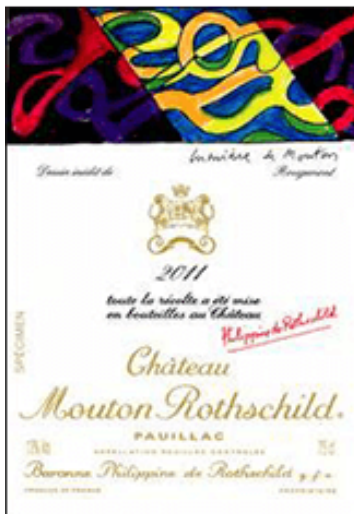
### Passt zu:

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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Mouton Rothschild
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2052
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0459211



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100  
**Rebsorte(n):** 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2052  
**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.