

Mouton Cadet Rouge

Bordeaux AOC, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	92% Merlot, 5% Cab. Sauvignon, 3% Cab. Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich und rund
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	18-19 °C
Servierempfehlung:	zu Schweinefilet, gebratener Entenbrust oder mildem Käse
Verfügbare Formate:	0,375 Liter, 0,75 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 31, 26 60 11, 26 60 34

Charakteristik

Intensive, granatrote Farbe mit purpurnen Reflexen. In der Nase reife Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren, gefolgt von dezenten Gewürznoten. Am Gaumen weich und rund mit Brombeer- und Röstaromen und einem langen, komplexen Finale.

Klima/Terroir

Die Trauben für Mouton Cadet Rouge stammen von Weinbergen aus den Regionen Bordeaux AOC und Côtes de Bordeaux AOC.

Ausbau

Die Trauben von den 250 Partnerwinzer aus den unterschiedlichen Parzellen werden separat vinifiziert, um die jeweiligen Charakteristika des Terroirs und der einzelnen Rebsorten zu erhalten. Der Ausbau erfolgt für zehn bis zwölf Monate im Stahltank.

Das Weingut

1930 konzipierte Baron Philippe de Rothschild den Wein Mouton Cadet, der ursprünglich als Zweitwein von Château Mouton Rothschild dienen sollte. Da er selbst der Jüngste unter drei Geschwistern war, nannte er ihn symbolträchtig „Cadet“ („der Jüngste“). Bereits nach kurzer Zeit erfreute sich der Wein so großer Beliebtheit, dass die Zweitweine nicht mehr ausreichten, um die Nachfrage zu stillen. So kaufte der Baron ausgesuchte Trauben zu. **2004** führte die Baronin Philippine strengere Kontrollen aller Weinbereitungsprozesse ein. Im Laufe der folgenden Jahre wuchs die Zusammenarbeit mit Partnerwinzern stetig, bis 2014 die gesamte Weinbereitung in der Verantwortung der sieben BPHR Winemaker lag. **2015** begann mit der dritten Rothschild-Generation ein neues Kapitel für Mouton Cadet. Auf Basis von internationalen Studien und Blindverkostungen entstand der NEUE MOUTON CADET. Er ist runder, sanfter und konzentrierter im Geschmack.

