

Mouton Cadet Sauvignon Blanc

Bordeaux AOC, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch, ausdrucksstark
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Geflügel oder Lachs
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 13

Charakteristik

Mit leuchtendem zartgrünlichem Schimmer präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett dieses reinrassigen Sauvignon Blancs ist von wunderbaren Fruchtaromen geprägt, die an Stachelbeere, Pampelmuse, weißen Pfirsich und Quitte erinnern. Begleitet werden diese Fruchtnoten von Nuancen frisch gemähten Grases. Am Gaumen versprüht er eine saftige Frucht. Die Pampelmuse des Buketts ist neben Citrusnoten auch im Mund deutlich wahrzunehmen. Abgerundet wird der Geschmack durch eine elegante Mineralität.

Klima/Terroir

Die Trauben stammen aus der Region Entre-Deux-Mers, dem besten Weißweinanbaugebiet in Bordeaux. Die Region befindet sich zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne, einem Gebiet mit Lehm und Kalksteinböden. Während die Trauben durch die Kalksteinböden mineralische Frische erhalten bringt der Ton die charakteristische Frucht und typischen Sauvignon Blanc Noten zum Vorschein.

Ausbau

Der Wein wird sechs Monate auf der Hefe im Tank ausgebaut. Durch Aufrühren des Hefelagers wird der Wein geschmeidiger und vollmundiger gemacht.

Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Die Erfolgsgeschichte startete erst 1922, als der damals 20jährige Baron Philippe de Rothschild die Leitung von Château Mouton Rothschild übernahm. Binnen kurzer Zeit machte er das traditionsreiche Weingut zu einem der bedeutendsten Châteaux der Welt. Zu seinen größten Erfolgen zählt allerdings die Kreation des Mouton Cadet. In Anlehnung an „Cadet“ („der Jüngste“) – Baron Philippe war selbst der Jüngste unter 3 Geschwistern – konzipierte er ihn ursprünglich als Zweitwein.

