

Mouton Cadet Réserve, Médoc AOC

Médoc, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	63% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, harmonisch
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	Gegrilltes Rumpsteak, Steak mit Pilzsauce, Käseplatte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 70

Charakteristik

Intensives Granatrot, das komplexe Bukett öffnet sich mit frischen Frucht - sowie würzigen Aromen. Im zweiten Ansatz sind Röstaromen sowie eine Spur schwarzer Johannisbeere wahrzunehmen. Am Gaumen dominieren ebenfalls kraftvolle Fruchtaromen, die von einer perfekt kontrollierten Tanninstruktur abgerundet werden.

Klima/Terroir

Die Region Médoc erstreckt sich 80 km entlang der Gironde und liegt nördlich der Stadt Bordeaux zwischen dem atlantischen Ozean und der Mündung der Gironde. Die Böden enthalten meist kleine Steine, die tagsüber Wärme speichern und diese während der Nacht wieder ausstrahlen. Dadurch können die Trauben in einem warmen Mikroklima reifen, in dem keine großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht herrschen. Diese klimatischen Bedingungen sind ideal um Trauben mit idealen Reifegrad zu bekommen.

Ausbau

Nach der Entrappung erfolgt eine vorfermentative Mazeration. Anschließend folgt eine postfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen, um den Charakter der jeweiligen Frucht zu begünstigen. Der Wein reift 16 Monate, davon 10 Monate in Eichenholzfässern.

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. Die ausgesuchten Qualitäten der Réserve Mouton Cadet Linie sind mehr als elegante Markenweine. Sie sind Botschafter der berühmtesten Bordeaux Appellationen und spiegeln die einmaligen Charaktere der jeweiligen Terroirs perfekt wider.

