

## Mouton Cadet Réserve, Graves Blanc AOC

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	58% Sémillon, 36% Sauvignon Blanc, 6% Muscadelle
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	Austern, gegrillter Fisch, Pasta mit Muscheln
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 73

### Charakteristik

Leuchtend gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett öffnen sich frische Zitrusnoten, insbesondere von Grapefruit aber auch einer Spur Aprikose. Am Gaumen bestätigen sich die fruchtigen Zitrusnoten aus dem Bukett.

### Klima/Terroir

Die Region Graves erstreckt sich 65 km am linken Ufer der Garonne entlang bis kurz vor die Tore der Stadt Bordeaux. Im Laufe der Zeit hat sich hier durch die verschiedenen Schichten von Schotter und Kieseln eine Art natürliches Drainagesystem entwickelt, welches eine ideale Bewässerung der Böden zur Folge hat. Zusätzlich speichert der steinige Boden über den Tag einiges an Wärme, was in der Nacht dafür sorgt, dass der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sehr gering ist. Durch diese Bodenbeschaffenheiten, gemeinsam mit dem herrschenden Mikroklima, können die Trauben sehr langsam reifen.

### Ausbau

Der Wein wird vier Monate auf der Hefe im Edeltank ausgebaut. Durch stetiges Aufrühren des Hefelagers wird der Wein geschmeidiger und vollmundiger. Der Wein wird 9 Monate in Edeltank ausgebaut.

### 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. Die Réserve werden in limitierten Mengen produziert.

