

Mouton Cadet Réserve, AOC Pauillac

Pauillac, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	62% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	aromatisch, elegant, raffiniert
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	Steinpilz Ravioli, Entenbrust, Schokoladen Macarons
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	266078

Charakteristik

Granatrot in der Farbe mit Nuance von Zinnoberrot. In der Nase ausgeprägte Aromen von schwarzen Früchten, mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen mit Aromen von Früchten wie schwarzer Brombeere, Schattenmorelle und mit leichten Noten von Vanille. Eleganter Abgang gezeichnet von cremigen Tanninen.

Klima/Terroir

Pauillac ist die Heimat von Baron Philippe de Rothschild, im Herzen des Médoc gelegen, entlang der Gironde-Mündung. Die Gironde hat eine regulierende Wirkung auf das Mikroklima. Die Parzellen sind geprägt von durchlässigen entwässernden Böden, so dass die Wurzeln tiefer wachsen. Dies verleiht dem Wein seinen Gehalt und seinen Ausdruck.

Ausbau

Die Weinbereitung findet in separaten, speziell auf die Rebsorten zugeschnittenen Bottichen statt, um die Persönlichkeit jeder Rebsorte zu bewahren und gleichzeitig den bemerkenswerten Körper und die glatt integrierten, anhaltenden Gerbstoffe zu erhalten. Anschließend reift der Wein 18 Monate, davon 12 Monate in Eichenfässern.

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.

