

Mouton Cadet Rosé, Bordeaux AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	74% Merlot, 15% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	knackig, fruchtig,
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Geflügel oder Lachs
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 14

Charakteristik

Intensives, glänzendes Pink. Das Bukett verführt mit feinem Duft nach gereiften roten Beeren wie Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen weich und vollmundig mit harmonischer Balance zwischen Frucht und feiner Säure. Im Finale aromatisch frisch und lebendig mit bemerkenswerter Länge.

Klima/Terroir

Die Trauben stammen zum Großteil aus dem Weinbaugebiet Côtes de Blaye sowie dem nordöstlichen Entre-Deux-Mers.

Ausbau

Die Trauben werden nach dem traditionellen Saignée-Verfahren verarbeitet. Dazu bleibt der Traubenmost 12 bis 24 Stunden auf der Maische, um dem Wein genügend Tannine, saftige Aromen sowie Farbstoffe zu verleihen. Anschließend wird der Most abgelassen. Diese Trennung von Most und Maische beschreiben die Franzosen mit dem Begriff „saigner“, zu Deutsch „bluten“. Gleichzeitig wird ein kleiner Anteil der gelesenen Trauben sofort gepresst und dann mit etwa dreiviertel des Saignée-Weines verschnitten und binnen vier Monaten nach der Assemblage auf die Flasche gezogen.

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. Zu seinen größten Erfolgen zählt 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. Die Cuvée erfreute sich jedoch derart großer Beliebtheit, dass die Zweitweine von Mouton Rothschild nicht mehr ausreichten, um die Nachfrage zu stillen.

