

Mouton Cadet Réserve, Sauternes AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Süßwein
Rebsorten:	91% Semillon, 6% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	komplex, dicht, samtig, aromareich
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	zu Gänseleber, fettreichem und würzigem Käse sowie fruchtigen und cremigen Desserts
Verfügbare Formate:	0,375 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 32

Charakteristik

Leuchtend goldene Farbe. Ein Bukett aus gelben Früchten (Pfirsich, Mirabelle) und leichte Anklänge von Bergamotte und Quitte. Am Gaumen Aromen von Quitte und Mirabellenmarmelade und einem Hauch Bergamotte. Die Süße und Kraft des Weines ergeben einen typisch ausgewogenen Sauternes.

Klima/Terroir

Die Region Sauternes befindet sich 40 km südöstlich von Bordeaux. Durch Sauternes fließt der kleine Fluss Ciron, dessen kaltes Quellwasser in das wärmere Wasser der Garonne fließt und im Herbst Nebel bildet. Aufgrund der hohen Feuchtigkeit werden die Trauben von dem Edelschimmelpilz Botrytis cinerea großflächig befallen. Dieser lässt sie schrumpeln und sorgt dafür, dass sich Zucker, Säure und die anderen Inhaltsstoffe konzentrieren. So entstehen opulente und extrem alterungsfähige Weine.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und anschließend sanft gepresst und dann für eine längere Zeit auf der Maische belassen. Danach erfolgt die alkoholische Gärung über mehrere Tage. Der Fermentationsprozess wird gestoppt, bevor sich der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt hat wodurch der Wein seine Süße und seinen einzigartigen Geschmack erhält.

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.

