

**“Agneau” Rouge, Bordeaux AOC***Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, kraftvoll
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 40

**Charakteristika**

Im Glas zeigt sich der Wein mit einer intensiven, granatroten Färbung. Sein fruchtiges Bukett ist von Aromen die an Erdbeeren und Johannisbeeren erinnern geprägt. Am Gaumen ist er ebenso fruchtig wie in der Nase. Auch hier dominieren intensive Aromen roter Früchte wie wilde Erdbeere, Johannisbeere und ein zusätzlicher Hauch Kirsche. Begleitet werden diese Fruchtaromen von einem Touch Muskat.

**Klima/Terroir**

Die Trauben für diese Cuvée stammen aus vier verschiedenen Gebieten der Appellationen Bordeaux und Bordeaux Superieur - Côtes de Blaye, Entre Deux-Mers, Côtes de Castillon und Sainte-Foy-Bordeaux in denen die drei klassischen Bordeaux-Reben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc speziell für den Agneau Rouge vinifiziert werden.

**Ausbau**

Die Merlot Reben wachsen auf lehmigen Kalksteinböden wodurch die Trauben bei der Weinlese eine besonders hohe Fruchtkonzentration aufweisen. Die Cabernet-Rebsorten wachsen auf sandigen Böden die von Kieselsteinen durchzogen sind. Der Anteil Cabernet Sauvignon gibt dem Wein seine kräftige Struktur, seine Finesse sowie die unverwechselbaren subtilen Tannine verleiht ihm der Cabernet Franc.

**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. Binnen kurzer Zeit machte er das traditionsreiche Weingut zu einem der bedeutendsten Châteaux der Welt.

