

## Mouton Cadet Blanc

*Bordeaux AOC, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	69% Sauvignon Blanc, 28% Semillion, 3% Muscadelle
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgewogen, fruchtig, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	Harmoniert perfekt mit Muscheln, Austern und Pasta mit Meeresfrüchten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 12

### Charakteristik

Helle, gelbe Farbe mit funkelnden Reflexen. Frisches und elegantes Bukett, geprägt durch eine Kombination der typischen Sauvignon Blanc Aromen und Sémillon Noten von Grapefruit und weißen Pfirsichen. Ausgewogen und fruchtig am Gaumen und einem sehr fruchtig-frischem Abgang mit Aromen von Grapefruit und Pfirsich.

### Klima/Terroir

Die Trauben stammen aus der Region Entre-Deux-Mers, dem besten Weißweinanbaugebiet in Bordeaux. Die Region befindet sich zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne, einem Gebiet mit Lehm und Kalksteinböden. Während die Trauben durch die Kalksteinböden mineralische Frische erhalten, bringt die Tonerde die charakteristische Frucht und typischen Sauvignon Blanc Noten zum Vorschein.

### Ausbau

Der Wein wird sechs Monate auf der Hefe im Tank ausgebaut. Durch stetiges Aufrühren des Hefelagers wird der Wein geschmeidiger und vollmundiger.

### 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. Zu seinen größten Erfolgen zählt allerdings 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.

