

## Mouton Cadet Réserve, Saint-Emilion AOC

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	88% Merlot, 11% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	samtig, weich
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	Omelette, Rippchen oder Bruschetta
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 71

### Charakteristik

Schimmerndes Granatrot in der Farbe. Sein frisches Bukett ist von eleganten Noten roter Früchte wie Kirsche und roter Johannisbeere geprägt. Im zweiten Ansatz sind dann Aromen von Mokka und Brombeeren wahrzunehmen. Am Gaumen zeigt er sich mit reifen fruchtigen Noten, die schon im Bukett den Ton angeben haben. Eingebettet sind diese Fruchtnoten in eine elegante Tannin-Struktur.

### Klima/Terroir

Die Region Saint-Emilion ist nach der gleichnamigen Stadt einige Kilometer östlich von Bordeaux benannt. Das Terroir ist entsprechend der Bodenbeschaffenheit in zwei unterschiedliche Zonen geteilt. Zum einen sind lehmige Kalksteinböden vorzufinden, auf denen sich besonders die Rebsorte Merlot gut entwickelt. Zum anderen findet man sandige, sehr kieselhaltige Böden. Auf ihnen fühlen sich Cabernet Sauvignon Rebstocke sehr wohl.

### Ausbau

Nach der Entrappung erfolgt eine vorfermentative Mazeration. Anschließend folgt eine postfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen, um den Charakter der jeweiligen Frucht zu begünstigen und samtig weiche Tannine zu erhalten.

### 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.

