

## Mouton Cadet Réserve, AOC Margaux

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

|                     |                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Kategorie:          | Rotwein                                                                   |
| Rebsorten:          | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot                       |
| Geschmack:          | trocken                                                                   |
| Kurzbeschreibung:   | zart, würzig                                                              |
| Alkohol:            | 14,5 vol. %                                                               |
| Serviertemperatur:  | 15 - 17 °C                                                                |
| Servierempfehlung:  | Filet Wellington, gebratenem Perlhuhn mit Pfifferlingen, sehr reifen Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter                                                                |
| Artikel-Nr.:        | 266202                                                                    |

### Charakteristik

Ein intensives Granatrot mit leichtem purpurnem Farbton. Starke Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren in der Nase, einem Hauch von Mokka, schwarzem Pfeffer und Vanille. Dank strukturierter und zarter Tannine, zeigt der Wein am mittleren Gaumen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Mokka, während der Abgang von eleganten und reichen Aromen von schwarzen Früchten, Mokka, Vanille und Pfeffer mit einem Hauch von Veilchen geprägt ist.

### Klima/Terroir

Die Appellation Margaux bietet eine Landschaft aus niedrigen, sanften Hügeln mit einer dichten Schicht aus kleinen Steinen auf einer meist kalkhaltigen Basis mit etwas Lehm. Die Hügel werden von den Bächen entwässert, die zwischen ihnen fließen, und versorgen die Reben das ganze Jahr über mit Wasser.

### Ausbau

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet, die Weinbereitung findet in separaten, speziell auf die Rebsorten zugeschnittenen Bottichen statt, um die Persönlichkeit jeder Rebsorte zu bewahren und gleichzeitig den bemerkenswerten Körper und die glatt integrierten, anhaltenden Gerbstoffe zu erhalten. Anschließend reift der Wein 18 Monate, 12 davon in Eichenfässern.

### 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. Die Réserve werden in limitierten Mengen produziert.

