

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Château Mouton Rothschild, Pauillac 1e cru classé rouge

Region: Bordeaux - Pauillac
Erzeuger: Château Mouton Rothschild - Pauillac

Rebsorte:
Bestell-Nr.: FBO200105

Ein traumhafter Mouton. Wegen seiner Finesse best ever!

René Gabriel: „Extrem dunkles Violett mit schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet, Mokkanoten, reife Pflaumen, Cassis, dunkle edelhölzer, frisch fermentierte Teeblätter, schwarze Schokolade, darin eine parfümierte, feinkräutrige, minzige Frische zeigend. Im Gaumen reich, rund und füllig, trotz des imposanten Extraktes eine feine, aber satte, dichte Tanninhülle zeigend, viel schwarze Beeren, Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze und Palisandernoten im langen, erhabenen Finale. Ein Mouton, der jetzt schon harmonisch wirkt, der das Qualitätsmanagement auf dem Weingut eindrücklich ausdrückt, der zu den ganz grossen Mouton-Jahrgängen zu zählen ist. Was aber fehlt trotz aller Komplimente zur Maximalwertung? Nicht viel. Erst mit der Flaschenreife wird sich zeigen, ob er das Zeug zu einem Jahrhundertwein hat. Wenn es bei 19 Punkten bleibt, ist der 2005er immer noch ein unvergessliches Erlebnis. 19/20 Punkten, zu genießen 2014-2035.“

Robert Parker: „The 2005 Mouton-Rothschild (a blend of 85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, and 1% Cabernet Franc) tips the scales at 13.2% alcohol, one of the highest percentages ever achieved at this estate. It does not possess the power or awesome depth of the 1986 or 1982, but it may represent a modern-day clone of the 1955. A tannic, backward, concentrated, powerful Mouton built for the ages, it will require 10-15 years to reach its full potential. An inky/blue/purple color is accompanied by classic notes of creme de cassis and smoke, but no trace of new oak. That in itself is a good indication of how rich and concentrated this wine must be to have absorbed all its oak at this stage of its evolution. One might also term it 1996-like in style given its fresh acidity and bright personality. Medium to full-bodied, impeccably elegant, powerful yet subtle and reticent at present, it will be extremely long-lived. 94-96 Punkte.“

