Baron Philippe de Rothschild

Chateau Clerc Milon 5eme Cru Classe AOC Pauillac



Art.-Nr.:	060775-18
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Pauillac
Anbauregion:	Bordeaux
Ausbau:	im großen Holzfaß
Dekantierzeit:	180
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	17
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	50% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, Aglianico
Restzucker:	1.30 g/l
Säure:	3.50 g/l
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	30

Preise

Flasche 129,00 € brutto

Preis pro Liter: 172,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: dunkel glänzendes Pflaumenrot bis Schwarzviolett
• Duft: dichtes, konzentriertes und vielschichtiges Bouquet von Waldbeeren, saftigen Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren, kräftigen Gewürzen, Pfeffer, Flieder und feiner Vanille
• Geschmack: dicht mit guter Fülle und saftigen Waldbeeraromen, sanft unterlegt von feinen blumigen Noten und reifem, fest geknüpftem Tannin, die schöne Frische am mittleren Gaumen führt in ein langes, elegant ausgewogenes Finale mit würzigen Anklängen von Lakritz, feiner Eiche und einem Hauch Mokka, très charmant und extrem verführerisch
• Serviervorschlag: zu rosa gebratenem Rinderfilet, Rumpsteak oder Entrecôtes, sanft geschmorter Lammkeule mit Kräutern, Wildgerichten mit Waldpilzragout oder zu gereiftem (nicht allzu strengem) Käse
Herstellung: Alle Trauben sind perfekt ausgereift, dickschalig, reich an Farbstoffen und Tannin: beste Voraussetzungen für aromatische Weine von tiefer Farbe und kraftvoller Struktur! Die ausgesuchten Trauben für Clerc Milon werden traditionell entrappt, nach Rebsorten und Parzellen getrennt auf der Maische vergoren, zur Cuvée vermählt und für 15 bis 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche zur Reife gelegt.

Boden: feine Flusskiesel, Kies mit Ton und Sand vermischt auf einem Kalksteinuntergrund

Bei der großen Klassifizierung der Médoc Weingüter im Jahr 1855 wurde Château Clerc Milon als 5ème Cru eingestuft. Dennoch machte es in den folgenden Jahren nie allzu viel von sich reden. Erst als 1970 Baron Philippe de Rothschild das knapp 34 Hektar große Weingut erwarb, das direkt an die Rebgärten von Château Mouton Rothschild angrenzt, besserte sich zusehends auch die Qualität der Weine.

Und nicht selten wird Clerc Milon heute die Größe eines 4ème Cru zugesprochen. Die tanzenden Clowns, die das Etikett des Weines zieren, sind der Zeichnung eines deutschen Goldschmieds aus dem 16. Jahrhundert nachempfunden. Das Originalkunstwerk ist heute im schlosseigenen Musée du Vin dans l'Art, dem Museum zum Wein in der Kunst, auf Château Mouton Rothschild zu sehen.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite