



00667223 | 2023

CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE



Château du Moulin Rouge



Frankreich
Bordeaux Haut-Médoc



trocken



50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc



91-92 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Trauben, der rund 45 Jahre alten Reben verleihen Château du Moulin Rouge seine kraftvollen Aromen von reifen roten Früchten. Feine Tannine und zartwürzige Eichennoten sind harmonisch eingebunden und begleiten das lange anhaltende Finale.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Hartkäse
Huhn gebraten/gegrillt



Karaffieren /
Serviertemperatur

2 Stunden vor Genuss öffnen
17.0 °C bis 20.0 °C

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cru Bourgeois Supérieur
Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3594410000318 4019409207206

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	3.4 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Château du Moulin Rouge 33460 Cussac-Fort Medoc FR

WEINNOTIZ

Farbe: tiefes Rubinrot mit dunkelkirschroten Glanzlichtern

Duft: opulentes, sehr schön offenes und kraftvolles Bouquet von reifen Brombeeren, Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren, auch etwas Kirschlikör und feinen Gewürzen

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, saftig, strukturiert mit gutem Tanningerüst, umhüllt von üppiger aromatisch konzentrierter Frucht, harmonisch und ausgewogen mit viel Fülle, Extrakt und eleganter Länge

Zu gebratenen Wachteln, Lammkarree mit Kräutern, Kleinwild, Waldpilzen, reifere Jahrgänge auch zu geschmortem Lamm, Wildragouts und würzig gereiftem Käse (Cantal, Laguiole)

WEINBEREITUNG

Das unabhängige Familienweingut Château du Moulin Rouge liegt in Cussac-Fort-Médoc, an der berühmten Route des Châteaux, direkt an der Grenze zur Appellation Saint-Julien und nur sechs Kilometer von Margaux entfernt. Besitzer des insgesamt rund 24 Hektar großen Anwesens ist die Familie Pelon-Ribeiro, die hier aus den traditionellen Bordeaux-Reben Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ihren ausdrucksvollen und bereits in jungen Jahren höchst verführerischen Château du Moulin Rouge bereitet

Auf Château du Moulin Rouge werden alle Trauben traditionell von Hand gelesen, vollständig entrappt und zunächst im Edelstahltank kalt eingemaischt, um den Beerenhäuten die intensive Farbe und erste Aromen zu entziehen. Danach startet bei kontrollierten Temperaturen die alkoholische Gärung. Dann wird die Château-Cuvée für zwölf Monate in französischen Eichenbarriques zur Reife gelegt. Je ein Drittel der Fässer wird jährlich erneuert.