



Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Sicherer Wert aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Hélène, die Tochter des Besitzers des Weinguts, leitet dieses zusammen mit ihrem Mann Frédéric. Ihr Ziel ist es, charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial zu erzeugen. Das ist ihnen bestens gelungen. Der Mövenpick-Kundenliebling harmoniert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, schwarze Johannisbeere, heller Tabak, zarte Fliedernote und Estragon. Am kompakten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale kleine schwarze Beeren, Walnuss und feinkörnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2027-2045

Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Artikelnummer: 0304023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Parker 90-92/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife:	2027-2045
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.