



Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Überragender Einstiegswein

Beschreibung:

Château du Retout zeigt im Jahrgang 2025 eindrucksvoll, welches Niveau im Bordelais heute bereits in dieser Klasse möglich ist. Die von Cabernet Sauvignon dominierte Cuvée stammt aus einer äusserst kleinen Ernte von nur rund 29 hl/ha – der geringsten in der Geschichte des Weinguts – und bringt die Konzentration dieses Jahrgangs mit eindrucksvollem Fruchtdruck zum Ausdruck. Ein bemerkenswert dichter Haut-Médoc mit weicher Textur, reifen Tanninen und ausgewogener Struktur, der die Qualität des Jahrgangs 2025 überzeugend widerspiegelt – und dies auf einem außergewöhnlich attraktiven Preisniveau.

Aromenprofil:

Feingliedriges blaubeeriges Bouquet, Heidelbeergelee, zartes Veilchenparfüm und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, balancierte Rasse, stützendes reifes Tannin, mittlerer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale blaue Beeren, heller Tabak und schwarzer Pfeffer gepaart mit fein körniger 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2029–2046

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Merlot

Artikelnummer: 0304025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 92/100, Vinum 90-92/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Merlot
Trinkreife: 2029-2046
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.