



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Ein Médoc, mit dem man immer richtig liegt

Beschreibung:

He

lène, die Tochter des Besitzers, leitet das Weingut zusammen mit ihrem Mann Fre

deric. 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.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Dichtes Brombeerenbouquet, dahinter Heidelbeeregelee und Schokonoten. Am fülligen Gaumen mit weicher Textur, süßem Extrakt und perfekt ausgereiften, leicht mehlig Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Pflaumen(haut), Cassis und dunklem Edelholz, endet mit zarter Adstringenz. Beweist auch dieses Jahr das er zu Recht zu den Besten Cru Bourgeois gehört.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.