



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Bestseller aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Hélène, die Tochter des Besitzers, leitet das Weingut zusammen mit ihrem Mann Frédéric. Ihr Ziel ist es, charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial zu erzeugen. Das ist ihnen bestens gelungen. Trotz enormen Erfolgs ist die Familie auf dem Boden geblieben und bietet unglaublich viel Wein fürs Geld. Der Mövenpick-Kundenliebling harmoniert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf Bourguignon oder Coq au Vin.

Aromenprofil:

Sattes Purpur mit rubinroten Rand. Betörendes Bouquet mit einem Strauss Veilchen, reifen Heidelbeeren und würzigem Cassis, dahinter Holundergelee und Szechuanpfeffer. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und abgerundeten reifen Tanninen, pflaumige Extrakt Süsse. Im aromatischen Finale mit schwarzbeerigen Konturen und hellem Tabak.

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

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90+/100, Neal Martin 89-91/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.