



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Gehört in seiner Klasse absolut zu den Besten

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 harmonisiert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

Aromenprofil:

Intensives blaubeeriges Bouquet, Flieder, Lakritze und Heidelbeergelee. Am satten Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse und mittlerem, gut strukturiertem Körper. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Haut- Médoc und endet mit Brombeeren, erkaltetem Earl-Grey-Tee und feinsandiger 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

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.