



2014 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein herausragender Medoc-Wert

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Aromatisches Heidelbeerenbouquet, Fliedernoten, Lakritze und Black Currant, geradlinig und mit spannendem Aromendruck. Im Gaumen direkt ausgerichtet, wunderschöne Cabernetkonturen, die stützenden Muskeln passen zur Adstringenz. Somit sind die Anlagen so gut, dass er sich in seiner Genussreife, in etwa 10 Jahren - nicht zum ersten Mal - zu den allerbesten Preis-Leistungs-Werten im Médoc 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château du Retout
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Parker 89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 16.5% Petit Verdot, 7.5% Merlot
Artikelnummer:	0304014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 90/100, Parker 89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 16.5% Petit Verdot, 7.5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.