



2016 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Kundenliebling

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:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Brombeeren satt in der offenen Nase dahinter Veilchen, Cassis und Kokos am kräftigen, muskulösen Gaumen mit üppigem Brombeergelee und Black Kurantdrops im Finale fein marmeladig werdend. Hat Power, aber auch Eleganz und Potential! Best Value for money

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): | Score 18/20, James Suckling 89/100 |
| Ausbau: | in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| Rebsorte(n): | 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 0304016 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, James Suckling 89/100
Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in 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.