



## 2020 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Best Buy aus Haut-Médoc

### **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 mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, Brasiltabak und Lakritze, dahinter zartes Veilchenparfüm und rote Pflaumen. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, fein körniges Extrakt, stützende Rasse und zart kernig pfeffrigen Noten im Untergrund, mittlerer Körper. Im aromatischen Finale mit einem Korb dunkler Kirschen, Tabakblatt und fein spröder Adstringenz.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Château du Retout
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0304020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château du Retout**

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2026–2040  
**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.