



2021 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Garantierter Wert aus dem 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 harmonisiert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

Degustationsnotiz:

Strenge Plotselection, um die besten Teile für den Grand Vin zu haben, daher -36% Menge! Intensives blaubeeriges Bouquet, Lakritze, zarte Fliedernote, edle Cassiswürze und Holunderdrops. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, fein körnigem Extrakt, abgerundeten Tanninen, stützender Rasse. Im gebündelten Finale blaue Beeren, Estragon und fein sandige 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château du Retout
Bewertung(en):	WeinWisser 17+/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Artikelnummer:	0304021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17+/20
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Trinkreife:	2025–2040
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.