



2015 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein herausragender Médoc-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.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Lila-Purpur. Das Bouquet beginnt mit dunklen Röstnoten und wechselt dann in Heidelbeeren und Brombeeren, zeigt eine schöne Tiefe an, sehr ansprechend und auch ziemlich füllig. Im Gaumen eine schwarzbeerige Fruchtbombe, Cassis und wieder viel Heidelbeeren, weiche, fleischige Tannine, ein tolles, anhaltendes Rückaroma mit viel Lakritze und Schwarzpfefferkonturen. Sicherlich wieder einer der ganz grossen Werte und über Jahre hinweg sehen - absolut zuverlässig.

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 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2020–2038

Traubensorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot

Originalgebinde: 3er-Holzkiste

Artikelnummer: 0304015150B3000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en):	71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2020–2038
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.