



2017 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Sehr guter Wert aus dem Médoc

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 Granat mit schwarzer Mitte und violetterem Rand. Duftige Schattenmorellen und Cassislikör, dahinter Veilchen und Brasil-Tabak. Am Gaumen feinsandiges Tannin, gepaart mit geradliniger Ausrichtung. Im Finale schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren, zarte 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: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | 2025–2032 |
| Rebsorte(n): | 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 0304017 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 17+/20
Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16%
Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate 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.