



## 2007 Château du Retout

Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Es war der allererste Wein, den wir im Rahmen der zweiwöchigen Primeurprobe auf dem Weingut verkosteten. Wer behauptet, toller Bordeaux wäre teuer, tummelt sich nur in der Grand-Cru-Region. Reifes Bouquet mit gedörrten Pflaumen und einem Hauch Bananen. Samtener, saftiger Gaumen, schwarze Kirschen im Finale.

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** 2010 - 2017

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2007 Château du Retout**  
Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

**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.

**Lagerfähigkeit:** 2010 - 2017