



## Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Hélène Kopps Überraschung zum Bestpreis

### Beschreibung:

He

lène, die Tochter des Besitzers,  
leitet das Weingut zusammen  
mit  
Fre

ihrem

Mann

deric.

Ihr Ziel ist es, charaktervolle,  
authentische Bordeaux-Weine  
mit Tiefgang und Potenzial zu  
erzeugen. Das ist ihnen bestens  
gelingen. Der Mövenpick-  
Kundenliebling harmoniert mit  
den Klassikern der französischen  
Küche: Boeuf Bourguignon  
oder Coq au Vin.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit schwarzer Mitte und violetter 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:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Haut-Médoc AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 17+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.