



Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Hélène Kopps Überraschung zum Bestpreis

Beschreibung:

He

Iène, die Tochter des Besitzers,
leitet das Weingut zusammen
mit ihrem
Fre

Mann

deric.
Ihr Ziel ist es, charaktervolle,
authentische Bordeaux-Weine
mit Tiegang 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 violettem 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

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