



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Gehört in seiner Klasse absolut zu den Besten

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. Der Mövenpick-Kundenliebling harmonisiert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

Degustationsnotiz:

Intensives blaubeeriges Bouquet, Flieder, Lakritze und Heidelbeergelée. Am satten Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse und mittlerem, gut strukturiertem Körper. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Haut-Médoc und endet mit Brombeeren, erkaltetem Earl-Grey-Tee und feinsandiger 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

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2026-2045

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90-91/100
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	2026-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.