



2006 Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Top-Selektion von der Blüte bis zur Assemblage

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatviolett. Intensives Heidelbeer-, Cassis- und Brombeerbouquet mit Lakritzenoten, wirkt sehr nobel und zeigt dabei eine dramatische Tiefe. Dunkle Schokonoten im schwarzbeerigen Gaumen, die stützende Adstringenz ist muskulös, fleischig und ausgeglichen. Sehr guter Rückhalt und eine tolle Länge.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Haut-Médoc

Produzent:

Château du Retout

Bewertung(en):

WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

45.4% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15.6% Petit Verdot

Artikelnummer:

0101206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	45.4% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15.6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.