



## 2016 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Bilderbuch-Cru-Bourgeois

### Beschreibung:

He?lène, die Tochter des Besitzers, leitet das Weingut zusammen mit ihrem Mann Fre?deric. Ihr Ziel ist es, charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial zu erzeugen. Das ist ihnen bestens gelungen. Der Mövenpick- Kundenliebhaber harmonisiert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Brombeeren satt in der offenen Nase dahinter Veilchen, Cassis und Kokos am kräftigen, muskulösen Gaumen mit üppigem Brombeergelee und Black Kurantdrops im Finale fein marmeladig werdend. Hat Power, aber auch Eleganz und Potential! Best Value for money

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Château du Retout
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, James Suckling 89/100
<b>Herstellung:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Traubensorte(n):</b>	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0304016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20, James Suckling 89/100  
**Traubensorte(en):** 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**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.