



## 2018 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Bravo!

### 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 harmoniert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Dichtes Brombeerenbouquet, dahinter Heidelbeerengelee und Schokonoten. Am fülligen Gaumen mit weicher Textur, süßem Extrakt und perfekt ausgereiften, leicht mehligem Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Pflaumen(haut), Cassis und dunklem Edelmholz, endet mit zarter Adstringenz. Beweist auch dieses Jahr das er zu Recht zu den Besten Cru Bourgeois gehört.

### 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>	James Suckling 90-91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88-90/100, Decanter 90/100
<b>Herstellung:</b>	120 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Traubensorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 11% Petit Verdot
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0304018075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90-91/100, WeinWisser 18/20,  
Antonio Galloni 88-90/100, Decanter 90/100  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 11%  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 120 Monate in Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.