2019 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Bestseller aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:
Hélène, die Tochter des Besitzers, leitet das Weingut zusammen mit ihrem Mann Fréderic. Ihr Ziel ist es, charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial zu erzeugen. Das ist ihnen bestens gelungen. Trotz enormen Erfolgs ist die Familie auf dem Boden geblieben und bietet unglaublich viel Wein fürs Geld. Der Mövenpick-Kundenliebling harmoniert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf Bourguignon oder Coq au Vin.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur mit rubinroten Rand. Betörendes Bouquet mit einem Strauss Veilchen, reifen Heidelbeeren und würzigem Cassis, dahinter Holundergelee und Szechuanpfeffer. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und abgerundeten reifen Tanninen, pflaumige Extraktsüsse. Im aromatischen Finale mit schwarzbeerigen Konturen und hellem Tabak.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château du Retout
Bewertung(en):	James Suckling 90+/100, Score 18/20, Neal Martin 89–91/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2026–2040
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0304019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 90+/100, Score 18/20, Neal Martin 89–91/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	2026–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch