



2023 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Sicherer Wert aus dem Haut-Médoc

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:

Delikates Bouquet, schwarze Johannisbeere, heller Tabak, zarte Fleidernote und Estragon. Am kompakten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale kleine schwarze Beeren, Baumnuß und fein körnige 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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château du Retout
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100
Trinkreife:	2027–2045
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Artikelnummer:	0304023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife:	2027–2045
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.