



2022 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Gehört in seiner Klasse absolut zu den Besten

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:

Intensives blaubeeriges Bouquet, Flieder, Lakritze und Heidelbeergelée. Am satten Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse und mittlerem, gut strukturiertem Körper. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Haut- Médoc und endet mit Brombeeren, erkaltetem Earl-Grey-Tee und feinsandiger 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): James Suckling 90–91/100, WeinWisser 17+/20

Trinkreife: 2026–2045

Artikelnummer: 0304022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 90–91/100, WeinWisser 17+/20
Trinkreife: 2026–2045
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.