



2017 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Hélène Kopps Überraschung zum Bestpreis

Beschreibung:

Hélène, die Tochter des Besitzers, leitet das Weingut 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:

Dichtes Granat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Duftige Schattenmorellen und Cassislikör, dahinter Veilchen und Brasil-Tabak. Am Gaumen feinsandiges Tannin, gepaart mit geradliniger Ausrichtung. Im Finale schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren, zarte 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):	WeinWisser 17+/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2032
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot
Artikelnummer:	0304017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17+/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im 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.