



2006 Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Top-Selektion von der Blüte bis zur Assemblage

Nota di degustazione:

Dunkles Granatviolett. Intensives Heidelbeer-, Cassis- und Brombeerbouquet mit Lakritzenoten, wirkt sehr nobel und zeigt dabei eine dramatische Tiefe. Dunkle Schokonoten im schwarzbeorigen Gaumen, die stützende Adstringenz ist muskulös, fleischig und ausgeglichen. Sehr guter Rückhalt und eine tolle Länge.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Produttore:

Château du Retout

Valutazioni:

WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

45% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15% Petit Verdot

Numero di articolo:

0101206

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2024
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.