



2015 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein herausragender Médoc-Wert

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Lila-Purpur. Das Bouquet beginnt mit dunklen Röstnoten und wechselt dann in Heidelbeeren und Brombeeren, zeigt eine schöne Tiefe an, sehr ansprechend und auch ziemlich füllig. Im Gaumen eine schwarzbeerige Fruchtbombe, Cassis und wieder viel Heidelbeeren, weiche, fleischige Tannine, ein tolles, anhaltendes Rückaroma mit viel Lakritze und Schwarzpfefferkonturen. Sicherlich wieder einer der ganz grossen Werte und über Jahre hinweg sehen - absolut zuverlässig.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Produttore:

Château du Retout

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2038

Varietà d'uva:

71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0304015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.