



2013 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Garantierter Wert aus dem Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Hélène, die Tochter des Besitzers des Weinguts, leitet dieses zusammen mit Ihrem Mann Frédéric. Ihre Ziele sind charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial. Für Bordeaux-Freaks, die den Bordeaux-Geschmack von früher dem verführerischen Eichengeschmack vorziehen.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges Bouquet, viel Brombeeren und Lakritze, dunkle, florale Noten im Untergrund. Im Gaumen bleibt er im blaubeerigen Bereich, Schwarzbrotkruste, viel schwarzer Pfeffer vom Petit Verdot zeigend, die Tannine sind sehr angenehm, das Extrakt zeigt fein mehlig Konturen. Viel klassischen Bordeauxgeschmack mit sich bringend. Es war die erste Fassprobe unserer 15tägigen Reise. Ich bin dem Wein dann noch zwei Mal begegnet und ich habe ihn auf d'Arsac mit 240 anderen Cru Bourgeois verglichen. Er gehört mit Branas-Grand-Poujeaux und Clément-Pichon an die Spitze der Médoc-Best-Values!

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:

Wine Spectator 87-90/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

2018–2029

Varietà d'uva:

55% Cabernet Sauvignon, 21% Petit Verdot, 20% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0304013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 87-90/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 21% Petit Verdot,
20% Merlot, 4% Cabernet Franc

Maturità: 2018–2029

Gradazione
alcolica: 12.5 %

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