



## 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.