



Château du Retout Cru Bourgeois Supérieur AOC Haut-Médoc

Château Du Retout
Frankreich, Haut-Médoc, Médoc

Vinifikation

Ausbau für 12 - 15 Monate in französischen Barriques

Charakter

Im Duft fein und würzig, mit intensiven Noten von Kräutern und dunkler Frucht wie Brombeeren und Kirschen; am Gaumen mit edler Extraktsüsse, fleischig und weich mit guter Dichte, reife Fruchtaromatik, würzig und pfeffriger Touch, kräftig mit feinen Tanninen, cremig-fülliger Schmelz, sehr charmant am Gaumen, ideale Balance zwischen Fülle, Frische, Kraft und Weichheit; sehr langer, aromatischer Nachklang mit betörender Frucht und viel Finesse

Geschichte

Château Du Retout verfügt über ein sagenhaft gutes Terroir. Auf etwa 30 Hektar werden pro Jahr um 100'000 Flaschen vinifiziert. Frédéric Soual-Kopp hat einige Zeit auf Château Palmer gearbeitet, und sich dort sein grosses Weinwissen zugelegt.

Konsumhinweis

Elegante Gerichte, helles Fleisch wie Kalb, Braten, rotes Fleisch wie Lamm-Gigot, Rind à la Côte de Bœuf, Ente wie Entenbrust oder Confit de Canard, Grill, Steak, Schmor-Gerichte, Eintopf, Trüffel, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2022 - 2028
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Falstaff	91/100
2018	Wine Enthusiast	92/100
2018	James Suckling	92/100