



Château du Retout

2021 Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC
150cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz


Pirmin Bilger: Dieser Jahrgang stellte eine echte Herausforderung für Château du Retout dar. Man hatte mit Frost und Mehltau zu kämpfen und verlor so rund 30% der Ernte. Im Duft spürt man davon absolut nichts. Alles wirkt sehr sauber und reif mit einem herrlichen, fruchtigen Ausdruck. Schwarze Kirsche, Holunder, Brombeere mit sehr schönen rotbeerigen Aromen. Noble Kräuter im Hintergrund und zarte florale Nuancen. Angenehm rund, weich und saftig am Gaumen. Herrliche Frische durch die raffinierte Säure, sie macht ihn trinkfreudig, elegant und tänzerisch leicht. Trotzdem ist die aromatische Vielfalt überall präsent, was dem Wein eine gewisse Komplexität verschafft. Zart würziges und pfeffriges Finale. Ein fast burgundischer, aber nicht minder köstlicher du Retout. Max Gerstl: Die absolute Zuverlässigkeit, was haben die doch in diesem herausfordernden Jahr wieder für einen genialen Wein produziert, ich staune und verneige mich.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

 **Wine Spectator :** 90

 **Weinwisser:** 90-92