

CHÂTEAU DU RETOUT AOC

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BORDEAUX HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS MDC
PRODUZENT;	CHATEUA DU RETOUT HTTP://WWW.CHATEAU-DU-RETOUT.COM
TRAUBENSORTE;	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	12 MONATE AUSBAU IN FRANZÖSICHEN EICHENFÄSSERN
WEINTYP;	TIEFROTE FARBE, FAST SCHWARZ, SEHR AROMATISCH NACH SCHWARZEN FRÜCHTE WIE BROMBEEREN UND KIR- SCHEN, DER GAUMEN IST GUT STRUK- TURIERT UND VOLUMINÖS, OBWOHL KONZENTRIERTE TANNINE ERSCHEINEN IST ER SEIDIG UND ANHALTEND, SCHÖNE BALANCE ZWISCHEN SÄURE UND AL- KOHOL LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GE- GRILLTES FLEISCH, BRATEN, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSENGERICHT MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOI- NE, SBRINZ, MANCHEGO)



INFO@RAEZ-WEINE-GETRAENKE.CH