



HOUSE *of* WINE

Château Réaut - Bordeaux

BESKRIVELSE: Markerne er placeret på en stejl sydvendt bakke over floden Garonne. Markerne blev fuldstændig omplantet på ny mellem 2004 & 2006 og stokkene er derfor stadig forholdsvis unge.

Robert Parker giver 90/100 og skriver om Château Reaut:

“Deep garnet-purple colored, the 2016 Reaut gives up warm black plums, crushed blackberries and cassis scents with hints of pencil lead, wild thyme, tar and smoked meats. Medium-bodied, the palate is packed with juicy black fruits and savory layers with a firm frame of grainy tannins and seamless freshness, finishing long.”



DRUESAMMENSÆTNING: 58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon & 5% Cabernet Franc

DUFT: Dyd nærmest lilla farve med elegante noter af mørke bær og en hint af grafit (blyant).

SMAG: Bløde tanniner, masser af sorte bær især sorte kirsebær og med en behagelig finish.

VIN & MAD: En god rød bøf grundet vinens høje tanninindhold.

Serveringstemperatur: 16-18 ° C