



# Château Reverdi, 2019

Château Reverdi Lustrac-Médoc AC Cru Bourgeois

Herkunft  
Frankreich

Region  
Bordeaux

Rebsorten  
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur  
16-18 °C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
14.00%

## Charakter

Ein ausgewogener, gehaltvoller, nachhaltiger und fruchtiger Rotwein. Schwarzrot mit leicht bräunlichen Reflexen. Mittelkräftiges, recht komplexes Bouquet. Viel Beerenfrüchte (Brombeere, Stachelbeere, Cassis), dazu Steinobst (Pflaume, Zwetschge) und Dörrfrüchte (Dörrpflaume, Rosine). Ebenfalls notiert wird von den Degu-Team-Mitgliedern Würze (Lakritze), Röstaromen (Kakao/Schokolade, Rauch) und leicht erdige Attribute (Erde, Unterholz). Im Gaumen trocken. Die Gerbstoffe sind noch leicht präsent, insgesamt aber recht weich, füllig und harmonisch. Im Rückgeruch werden die erwähnten Aromen ergänzt durch leicht pflanzliche Noten und etwas Pfeffer-Würze. Mittellanger Abgang.

## Weintyp



Die Nachhaltigen

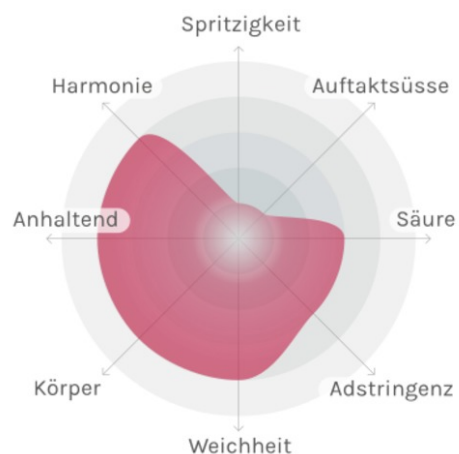


Die Ausgewogenen

## Produzent/Marke

### Château Reverdi

Im verträumten Weiler Donissan nordöstlich der Gemeinde Lustrac-Médoc baut die Winzerfamilie Thomas mit viel Engagement und Fachwissen überzeugende Weine an. Château Reverdi beeindruckt nicht mit einer prachtvollen Schlossfassade, dafür aber mit begeisternden Ergebnissen aus Rebberg und Keller. Dank der vorteilhaften geografischen Lage entstehen hier gehaltvoll-subtile Weine, die sich durch ihr optimales Preis-Genuss-Verhältnis zu einem echten Geheimtipp entwickelt haben und von der internationalen Fachpresse gefeiert werden.



## Passt zu



Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch