



2009 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes, leicht kompottig wirkendes Walderdbeerenbouquet, zeigt schon in der Nase eine eindruckliche Fülle. Im Gaumen gebündelter Charme, tolle Kirschentöne, stoffiges Extrakt. Ein Nachfolger vom berausenden 2001er!

Bewertung: Parker 90/100

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2014 - 2026

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Cambon la Pelouse

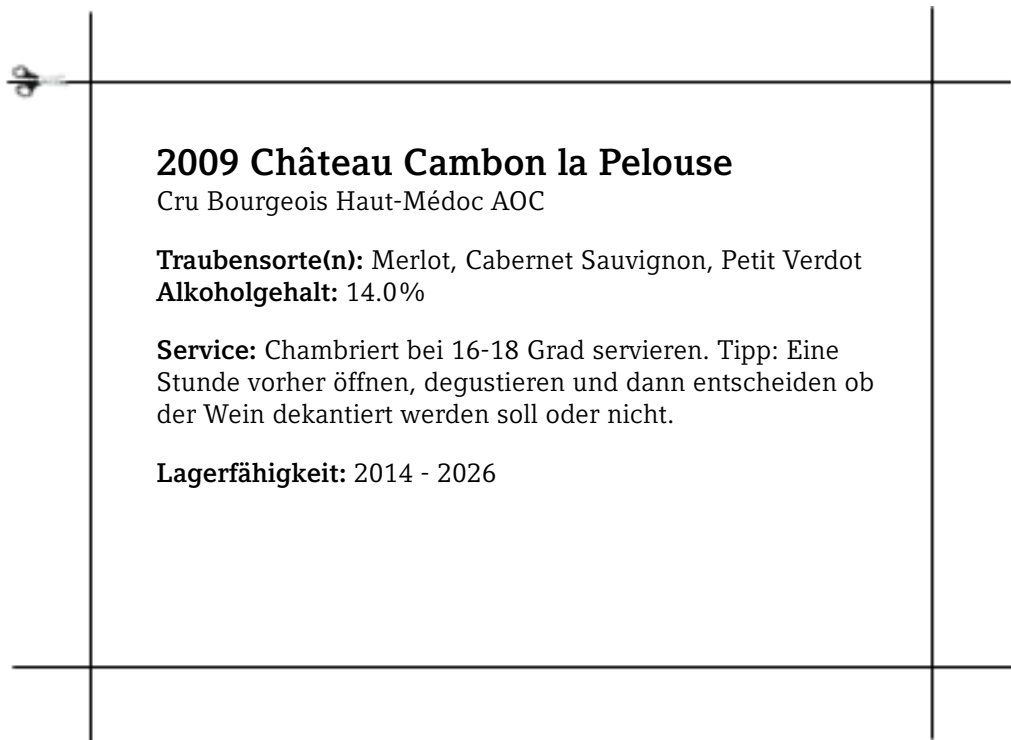
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2009 Château Cambon la Pelouse
Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2014 - 2026