



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Geheimtipp aus Côtes de Bourg

Beschreibung:

Die Region Côtes-de-Bourg steht im Schatten der grossen Namen von Bordeaux, dabei entstehen auf ähnlichem Terroir merlotgeprägte Weine – jedoch ohne das Prestige etwa eines Pomerols. Die Klimaveränderung bevorteilt die nordöstlich gelegenen Gemeinden, Weingüter wie „Roc de Cambes“ profitieren davon enorm. Eigentümer Francois Mitjaville trägt wegen seiner Fähigkeiten zur Wettervorhersage auch den Spitznamen „das Orakel“. Kein Wunder, dass der perfekte Erntezeitpunkt die Basis für seinen „Roc de Cambes“ bildet, der einer der besten Weine des ganzen Libournais außerhalb der klassischen Appellationen ist – ein seidig-intensiver Charmeur mit einer schönen Portion Frische. Unbedingte Kaufempfehlung!

Aromenprofil:

Verwobenes blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Brasiltabak, Grafit und Lakritze. Am strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Wildkirsche, Estragon, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côtes de Bourg

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029–2045

Artikelnummer: 0228222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 92-94/100,
WeinWisser 18.5/20
Trinkreife: 2029-2045
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.