



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein grosser Cambon mit purem Trinkspass

Beschreibung:

Der Château Cambon la Pelouse ist ein absoluter Kundenliebling. Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist er jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin-Purpur, sehr satt in der Mitte. Höllisches Amarenabouquet, Waldbeeren und kandierte Früchte, sehr intensiv, fast zu Kopf steigend. Im Gaumen eine verschwenderische Fruchtnote, süsse Tannine, Edelhölzer und eine tolle Konzentration, bestätigt seine Top-Form. Gehört in diesem Jahr zu den allerbesten Werten und gleichzeitig auch zu den besten Weinen vom ganzen Médoc. Würde locker in einer Grand Cru-Blinddegustation bestehen!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Haut-Médoc AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0372701

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.