



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein sicherer Wert auch dieses Jahr

Beschreibung:

Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist der Château Cambon la Pelouse jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse. Ein absoluter Kundenliebling, der jeden Gaumen erfreut!

Degustationsnotiz:

Vielschichtiges Bouquet mit Schwarzer Johannisbeere, dunkler Schokotrüffel und intensivem Veilchenparfüm, dahinter parfümierter Pfeifentabak und Holundergelée. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem reifem Tannin und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, helles Edelholz und Estragon.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0372720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.