



Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Auf dem gleichen Niveau wie im letzten Jahr!

Beschreibung:

Dieses Château blickt auf eine lange Geschichte zurück und beeindruckt mit seiner idyllischen Lage inmitten eines herrlichen Parks. Die Weinberge erstrecken sich über 92 Hektar, auf Böden aus Kies und Sand. Aus den Rebbergen, die durchschnittlich 35 Jahre alt sind, entsteht ein klassischer Médoc-Wein, der für seine Zugänglichkeit und feine Struktur bekannt ist. Harmonisch und zugänglich, bietet dieser Haut-Médoc feine Aromen von reifen Pflaumen, Gewürzen und einem Hauch Vanille.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Verhaltener Beginn nach Wildkirsche, edle Cassiswürze und Eisenkraut, dahinter Veilchenparfüm, dunkles Edelholz und Lakritze. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, dunklem Graphit und zarter 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.