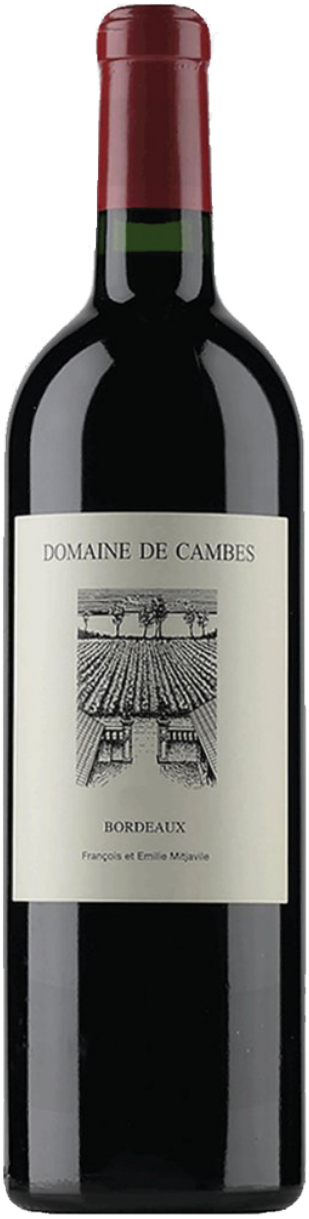

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:
Intensives Bouquet, reife Walderdbeere, helles Graphit und Flieder. Am Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse, engmaschigem drahtigem Körper, es fehlt etwas Fett. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen und sandige Adstringenz.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côtes de Bourg
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1013619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch