



## 2018 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Best Buy aus dem Haut-Médoc

### 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. Wir haben deshalb die Gelegenheit genutzt und ein paar Kisten des einzigartigen Jahrgangs 2018 für Sie nachgekauft.

### Degustationsnotiz:

Extremes Purpurgranat mit violetterm Rand. Duftige Waldbeeren, dahinter Fliedernoten, Lakritze, tasmanischer Bergpfeffer und schwarze Johannisbeeren. Am mittleren Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein körnige Adstringenz. Im aromatischen Finale mit viel Mineralik und Holunderessenz.

### 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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Château Cambon La Pelouse

**Bewertung(en):** Decanter 92/100, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0372718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Decanter 92/100, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.