

2018 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Degustationsnotiz:
Undurchsichtiges Purpur mit violettem Rand. Rauchig-würziges Bouquet von der Barrique, dahinter schwarzbeerige Frucht, Rosmarin sowie frischem Thymian. Am Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt und straffem Tanningerüst. Im gebündelten Finale mit schwarzer Olive und Holunderessenz im Rückaroma.
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Bourg
Produzent:	Domaine des Cambes
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 89–92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1013618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 89–92/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch