



2018 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetter 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, Score 19/20, Antonio Galloni 89–92/100, WeinWisser 18/20

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, Score 19/20, Antonio Galloni 89–92/100, WeinWisser 18/20
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.