



2019 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Verführerisches Parfüm nach reifen Pflaumen, Nougatpralinen und dunklem Ebenholz. Im zweiten Ansatz Lakritze und Brombeergelee. Am Gaumen mit butterweicher Textur und anschmiegsamen Tanninen, reifem Extrakt gepaart mit einer animierenden Frische. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Schattenmorellen, Heidelbeerdrops und Eisenkraut. Eine unglaubliche Energie strahlt der Roc des Cambes dieses Jahr aus.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Bourg
Produzent:	Tertre-Rotebouef
Bewertung(en):	Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0228219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.