2019 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

Beschreibung:
Die Region Côtes-de-Bourg steht im Schatten der grossen Namen von Bordeaux, dabei entstehen auf ähnlichem Terroir merlotgeprägte Weine – jedoch ohne das Prestige etwa eines Pomerols. Die Klimaveränderung bevorteilt die nordöstlich gelegenen Gemeinden, Weingüter wie „Roc de Cambes“ profitieren davon enorm. Eigentümer Francois Mitjaville trägt wegen seiner Fähigkeiten zur Wettervorhersage auch den Spitznamen „das Orakel“. Kein Wunder, dass der perfekte Erntezeitpunkt die Basis für seinen „Roc de Cambes“ bildet, der einer der besten Weine des ganzen Libournais außerhalb der klassischen Appellationen ist – ein seidig-intensiver Charmeur mit einer schönen Portion Frische. Unbedingte Kaufempfehlung!
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, Score 19/20, 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, Score 19/20, 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.

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