



2020 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein sicherer Wert auch dieses Jahr

Beschreibung:

Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist der Château Cambon la Pelouse jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse. Ein absoluter Kundenliebling, der jeden Gaumen erfreut!

Degustationsnotiz:

Vielschichtiges Bouquet mit Schwarzer Johannisbeere, dunkler Schokotrüffel und intensivem Veilchenparfüm, dahinter parfümierter Pfeifentabak und Holundergelée. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem reifem Tannin und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, helles Edelh Holz und Estragon.

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): James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0372720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.