



## 2020 Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Auf dem gleichen Niveau wie im letzten Jahr!

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Verhaltener Beginn nach Wildkirsche, edle Cassiswürze und Eisenkraut, dahinter Veilchenparfüm, dunkles Edelholz und Lakritze. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, dunklem Graphit und zarter Adstringenz.

**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:** Haut-Médoc  
**Produzent:**

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2025–2048

**Rebsorte(n):** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cantemerle**

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20,  
Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker  
92/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7%  
Cabernet Franc, 6% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.