



## 2019 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

**Degustationsnotiz:**

Intensives Bouquet, reife Walderdbeere, helles Graphit und Flieder. Am Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse, engmaschigem drahtigem Körper, es fehlt etwas Fett. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen und sandige Adstringenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Côtes de Bourg
<b>Produzent:</b>	Domaine des Cambes
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1013619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Cambes**

Bordeaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2026–2042  
**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.