



2021 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Geheimtipp von der Côtes de Bourg

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Côtes de Bourg

Produzent: Domaine des Cambes

Bewertung(en): Parker 90–92/100, Score 19/20, Neal Martin 89–91/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2026–2043

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1013621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100, Score 19/20, Neal Martin 89–91/100
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2026–2043
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.