



## 2020 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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Côtes de Bourg

**Produzent:** Domaine des Cambes

**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 92/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1013620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Cambes**

Bordeaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):**  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.