



2022 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Geheimtipp aus Côtes de Bourg

Degustationsnotiz:

Verwobenes blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Brasiltabak, Grafit und Lakritze. Am strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Wildkirsche, Estragon, dunkle Mineralik und erhabene 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:

Côtes de Bourg

Produzent:

Tertre-Rotebouef

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Trinkreife:

2029–2045

Artikelnummer:

0228222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife:	2029–2045
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.