



2022 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):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1013622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.