



2015 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Haut-Médoc in perfekter Trinkreife zum Fest

Beschreibung:

Der Château Cambon la Pelouse ist ein absoluter Kundenliebling. Wir haben deshalb die Gelegenheit genutzt, ein paar Kisten des einzigartigen Jahrgangs 2015 nachzukaufen. Er ist jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Bouquet, vielschichtig mit einem herrlich reifen Brombeerenton in der Mitte. Der Gaumen zeigt viel Souplesse, reife Tannine und der Körper wirkt lang und geschmeidig. Toll gelungen. Der beste seit 2010.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Château Cambon La Pelouse

Bewertung(en): James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.