2017 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ist immer ein sicherer Kaufwert

Beschreibung:
Der Château Cambon la Pelouse ist ein absoluter Kundenliebling. Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist er jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse.
Degustationsnotiz:
Dichtes Granatrubin. Duftiges Waldbeerbouquet, dahinter Rosenholz und heller Tabak. Am festen Gaumen mit spröder Textur und aufrauender Struktur, feinkörniges Extrakt. Im Finale rot- und blaubeerige Konturen.
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 88–89/100, Score 18/20, Parker 86/100, WeinWisser 17/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Artikelnummer:	0372717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 88–89/100, Score 18/20, Parker 86/100, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch