2011 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Großer Fanclub – kleiner Preis

Nota di degustazione:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Süsses Bouquet, reife, rote Pflaumen, kompottige, gekochte Kirschennote, Vanille und Sandelholz, sogar eine Spur Kakao ist da mit drin. Crèmiger Gaumen, mit saftigem Extrakt, gute Balance, fein kerniges Inneres.
Abbinamenti:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Cambon La Pelouse
Valutazioni:	Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0372711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88/100
Varietà d'uva:	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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