



2018 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Best Buy aus dem Haut-Médoc

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. Wir haben deshalb die Gelegenheit genutzt und ein paar Kisten des einzigartigen Jahrgangs 2018 für Sie nachgekauft.

Degustationsnotiz:

Extremes Purpurgranat mit violetterm Rand. Duftige Waldbeeren, dahinter Fliedernoten, Lakritze, tasmanischer Bergpfeffer und schwarze Johannisbeeren. Am mittleren Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein körnige Adstringenz. Im aromatischen Finale mit viel Mineralik und Holunderessenz.

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): Decanter 92/100, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Artikelnummer: 0372718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 92/100, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.