



## Château Croix de Rambeau

Lussac - Saint-Emilion AOC

Geheimtipp von Benoit Trocard

### **Beschreibung:**

Château Croix de Rambeau ist Teil der traditionsreichen Weinwelt der Familie Trocard, die seit vielen Generationen im Herzen der Region Libourne verwurzelt ist. Mit dem Eintritt von Benoît Trocard hat das Weingut neue Impulse erhalten: noch präzisere Arbeit im Rebberg, zeitgemäße Vinifikation im Keller und ein ausgeprägtes Gespür für Balance prägen seither den Stil der Weine. Konsequente Weiterentwicklung steht immer im Mittelpunkt, ohne dabei die Tradition aus den Augen zu verlieren. In Lussac-Saint-Émilion ist so ein Wein mit klarer Struktur, reifer Frucht und harmonischer Textur entstanden: Der Croix de Rambeau überzeugt mit elegantem Gaumenfluss, geschliffenen Gerbstoffen und bemerkenswerter Länge. Bereits früh zugänglich bereitet er schon jung großes Trinkvergnügen, besitzt er zugleich das Potenzial, über viele Jahre hinweg Freude zu bereiten.

### **Aromenprofil:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Intensives Rotkirschenbouquet, schöne Tiefenanzeige und eine delikate Süsse darin. Eleganter Gaumenfluss mit geschliffenen Gerbstoffen, recht lange und als günstiger Lussac einen genialen Weinwert darstellend.

### **Passt zu:**

Dieser klassische Bordeaux begleitet Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso kraftvoll wie Entenbrust mit Soße aus roten Beeren. Gleichermassen harmonisiert er mit Steinpilz-Omelette wie mit Rinderfilet mit Schalottenjus, Lammkarree mit Kräuterkruste oder gebratenen Waldpilzen mit Polenta.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0488120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Croix de Rambeau

Lussac - Saint-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.