



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Großartiger Bordeaux unter 20 Euro

Beschreibung:

Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist der Château Cambon la Pelouse jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse. Ein absoluter Kundenliebling, der jeden Gaumen erfreut!

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit schwarzer Johannisbeere, dunkle Schokotrüffel und intensives Veilchenparfüm, dahinter parfümierter Pfeifentabak und Holundergelee. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendes reifes Tannin und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, helles Edelhholz und Estragon.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0372720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.