



2016 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

So gut wie 2009!

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:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Ein Cassiskonzentrat mit duftigen Veilchen dahinter Heidelbeeren Gelee und rote Pflaumen. Am Gaumen stützendes Tannin, gute Reserven zeigend im langen Finale Holunder und Pflaumenhaut. Der Crowdpleaser kann noch zulegen.

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 92/100, Neal Martin 91/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100
Rebsorte(n): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2040
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.