



2019 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Namhaft und gefragt

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:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches blaubeerige Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, exotische Hölzer und dunkle Schokotrüffel. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle und anschmiegsamen Tanninen. Im aromatischen Finale mit einem Korb schwarzer Johannisbeeren, Brasiltabak und Holundergelee.

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): Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90–92/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2042

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

Artikelnummer: 0372719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 93/100, James Suckling
92/100, Neal Martin 90–92/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2042
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.