2020 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!
Degustationsnotiz:
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 Edelholz 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.
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 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20, Decanter 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Artikelnummer:	0372720

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20, Decanter 90/100
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de