



2015 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Namhaft und gefragt: Cambon la Pelouse

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Bouquet, vielschichtig mit einem herrlich reifen Brombeerenton in der Mitte. Der Gaumen zeigt viel Souplesse, reife Tannine und der Körper wirkt lang und geschmeidig. Toll gelungen. Der beste seit 2010.

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 91/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2022–2038
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Artikelnummer:	0372715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in 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.