



2017 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ist immer ein sicherer Kaufwert

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:

Dichtes Granatrubin. Duftiges Waldbeerbouquet, dahinter Rosenholz und heller Tabak. Am festen Gaumen mit spröder Textur und aufrauender Struktur, feinkörniges Extrakt. Im Finale rot- und blaubeerige Konturen.

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 88–89/100, Parker 86/100, WeinWisser 17/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0372717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 88–89/100, Parker 86/100, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.