



Art.-Nr. S0634

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE 2022 HAUT- MÉDOC AOC

0,75 l
CHARAKTER

In der Nase bereits offen und ausdrucksstark mit feinen Noten von Menthol und Schwarzkirsche. Am Gaumen reich an schönen Brombeer- und Heidelbeeraromen, bereits gut integrierten holzigen Aromen sowie sehr präsenter, seidiger Tanninstruktur, welche von einer bemerkenswerten Frische, Ausgewogenheit und Länge perfekt eingebunden wird.

GESCHMACK

Trocken

AUSBAU

12 Monate in
französischen Holzfässern,
davon 50% Erstbelegung

MARKE | PRODUZENT

En Primeur

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Haut-Médoc

REBSORTE(N)

45% Merlot, 40% Cabernet
Sauvignon, 15% Petit
Verdot

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C °C

AUSZEICHNUNGEN

Decanter 91 | Falstaff 92 I
Jeb Dunnock 91

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite