



## CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE 2022 HAUT-MEDOC 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

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Haut-Médoc

### AUSBAU

12 Monate in französischen Holzfässern, davon 50% Erstbelegung

### REBSORTE(N)

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

### MARKE | PRODUZENT

En Primeur

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

13,5 % vol

### TRINKTEMPERATUR

15-18 °C °C

### AUSZEICHNUNGEN

Decanter 91 | Falstaff 92 |  
Jeb Dunnuck 91

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

Enthält Sulfite

Art.-Nr. S0634