



Château Roc de Cambes

2021 Côtes de Bourg AOC
75cl (6er-Holzcrate)

Degustationsnotiz

Einmal mehr ein unwiderstehlicher Duft, der sich so sehr von allen anderen Weinen abhebt. Hier riecht man die Natur, das Terroir, die Reife der Trauben, das alles ist schon fast überschwänglich. Sehr viel schwarze Kirsche, Brombeere und Zwetschge, dazu Leder, Zigarre und eine Fülle von noblen Kräutern. Unglaublich dicht und saftig im Auftakt mit delikater Extraktsüsse. Niemand käme auf die Idee, bei diesem Wein von einem eher kühlen Jahrgang zu sprechen. Die herrliche Säure begleitet den Wein vom Anfang bis zum Schluss. Sie verleiht ihm eine unwiderstehliche Saftigkeit und Lebendigkeit, was zu einer idealen Balance führt. Die cremigen Tannine veredeln den weichen Trinkfluss zusätzlich und bilden eine kraftvolle Struktur. Je mehr wir zum Finale kommen, umso stärker treten die Kräuter und Röstaromen hervor. Einen so genialen Roc de Cambes hätte ich in diesem Jahr nicht erwartet – grossartig. (pb)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 80%
Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

 **Weinwisser:** 94

 **Vino Vario:** 19+