Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: 2025
Optimale Reife: - 2040+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Überragendes Niveau in seiner Klasse | ohne Zusatzstoffe |
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,7

0,75l
FBO22014

Domaine de Cambes

Domaine de Cambes

Einer, der sich des üblichen Geschäftsgebahrens in Bordeaux entzogen hat, ist François Mitjavile, mit dem wir seit fast 40 Jahren zusammenarbeiten. Er hat seine Weine abseits des Primeur-Marktes zu eigenständigen Größen entwickelt, die Jahrzehnte gebraucht haben, um Anerkennung zu finden. Heute werden sie ihm aus den Händen gerissen, weil sie wegweisend gut sind, von zeitloser Qualität und unaufgeregt unmodischem Charaker.Hier sein »kleiner« Bordeaux Domaine de Cambes. Dessen Reben (Merlot 70%, Cabernet Franc 30%) stehen auf einem nur 4.5 Hektar kleinen Weinberg, der direkt neben dem des legendären Côtes du Bourg »Roc de Cambes« liegt. Nur die Gemarkungsgrenze trennt die beiden Weine voneinander. Deshalb gehört »Roc de Cambes« zur Appellation Côtes du Bourg, während die »Domaine de Cambes« nur als Bordeaux AC geführt wird. Eine der vielen Untertreibungen, die das Appellationssystem mit sich bringt, aber es ist gut so, bleiben so die Preise für diesen großen Understatement-Bordeaux doch noch einigermaßen im Rahmen. François Mitjavile hat mit seinem Domaine de Cambes in den Jahren seit 1988, seit es die kleine Domaine direkt an der Gironde gibt, immer wieder eindrücklich unter Beweis gestellt, daß sein »kleiner« Bordeaux groß sein kann. Früher baute er ihn in zu 20% neuen Barriques aus, heute gewährt er ihm das gleiche Faßmanagement wie »Roc de Cambes« und »Le Tertre Roteboeuf«, nämlich 100% neue Fässer. Genießen Sie einen großen Bordeaux aus kleiner Appellation in aller Ruhe. Staunen Sie über eindrucksvolle Aromenpracht, ein unglaublich anspruchsvolles Mundgefühl und ein Niveau, das in Bordeaux seinesgleichen sucht zu diesem werten Preis. Und sein Reifepotential von bis zu 30 Jahren wird Ihnen im Gedächtnis bleiben.

K&U
www.weinhalle.de