Château Roc de Cambes

Château Roc de Cambes

François Mitjavile, Besitzer des legendären Château Le Tertre Roteboeuf in Saint Emilion, brilliert mit seinem Château Roc de Cambes, einem »kleinen« Bordeaux von der Côtes de Bourg, seit 30 Jahren auf Weltklasseniveau. Reif, dicht und enorm muskulös rollt der Wein in den Mund und öffnet sich dort in dichten, breiten Wogen der Weinlust. Seine dunklen Gewürz- und Beerennoten, die an Brombeeren, reife Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Kaffee und Schokolade erinnern, an wohlduftendes Leder, an Zedernholz und edlen Tabak entlädt er in ein Mundgefühl, das Staunen macht. Großer Wein aus vermeintlich kleiner Appellation. Dabei können ihm in diesem Jahrgang nicht viele (auch sehr viel teurere und berühmtere) Weine das Wasser reichen. Sein edles, wertvoll balsamisches Bukett wirkt atemberaubend schön, obwohl der Wein fast pompös auftritt auf den ersten Blick und ungewohnt muskulös agiert - wie ein Panther in Lauerstellung. Dunkel, fast schwarz, und dicht in der Farbe. Kraftvoll expressiv im Bukett, das lustvoll, tief und breit Raum greift und prompt die Erfüllung (fast) aller Wein-Sehnsüchte liefert. Das schöne Klischee vom Bordeaux, der vor lauter Genuß das Denken vergessen macht, scheint hier in Erfüllung zu gehen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: > 2025
Optimale Reife: - 2038+
Restzucker: 1,0 g/l
Bewirtschaftung: Integriert, culture raisonné
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Großer kleiner Bordeaux | sehr sorgfältig bereitet | schmeckt nach weit mehr, als er zu sein scheint
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,75

0,75l
FBO20002

K&U
www.weinhalle.de