



2016

Château Roc de Cambes

Château Roc de Cambes

François Mitjavile, Besitzer des legendären Château Le Tertre Roteboeuf in Saint Emilion, brilliert mit seinem noch immer nur Insidern bekannten Château Roc de Cambes unbeirrt seit vielen, vielen Jahren auf Weltklasseniveau. Im überraschend intensiv aber geschmeidig ausgefallenen Jahrgang 2016 besteht sein Wein zu 80% aus Merlot und zu 20% aus Cabernet Sauvignon. Reif, dicht, frisch und enorm muskulös. Ein Schmuckstück des Jahrgangs.

2016 steht im Schatten seines heißen, opulenten, alkoholischen und tanninmächtigen Vorgänger-Jahrgangs. Doch 2016 erweist sich schon heute als eleganter, kühler, feiner und raffinierter, bei ähnlicher Konstitution. Roc de Cambes knallt 2016 richtig rein. Breit rollt der Wein in den Mund, öffnet sich dort mächtig in dichten, breiten Wogen der Weinlust, entlädt dunkle Gewürz- und Beerennoten, die an Brombeeren, reife Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Kaffee und Schokolade erinnern, an wohlduftendes Leder, an Zedernholz und edlen Tabak. Ein edles, wertvoll balsamisches Bukett dampft aus dem Glas und findet im Mund erstaunlich pralle Fortsetzung. Unglaublich muskulös wirkt Roc de Cambes dieses Jahr. Wie ein schwarzer Panther in Lauerstellung. Dunkel und balsamisch dicht in der Farbe. Kraftvoll expressiv im Bukett, das lustvoll, tief und breit, ohne Alkohol oder Hitze im Anflug, Raum greift und Selbstbewußtsein in die Welt hinausposaunt. Im Mund Erfüllung aller Wein-Sehnsüchte. Das schöne Klischee vom weichen, runden, breiten, lustvollen, balsamisch opulenten Bordeaux, der die Seele entspannt und baumeln läßt, der Merlot von seiner besten Seite zeigt und der vor lauter Genuß das Denken vergessen läßt, geht hier und jetzt in Erfüllung. Roc de Cambes 2016 ist so muskulös und breit wie selten zuvor und setzt dem Jahrgang die Krone auf. Kompliment, François. Unser 28. Jahrgang zusammen ist einer Deiner schönsten. Finden wir.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,0 g/l
Anbau: Integriert
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Schönung & Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,75

0,75l

74,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO16002



www.weinhalle.de