

2023 Château Roc de Cambes

Château Roc de Cambes
Côtes de Bourg AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Das ist immer wieder erstaunlich, mit welcher unbeschreiblichen Intensität die Weine von François Mitjavile aus dem Glas strahlen. Hochkonzentrierte schwarze Frucht aus Kirsche, Brombeere, Cassis und etwas Holunder, alles mit perfekt reifer Aromatik. Trüffel und noble Kräuter sind Ausdruck vom genialen Terroir. Man könnte meinen, dass hier alles etwas zu opulent und konzentriert ist, aber trotz seiner Kraft und Energie strahlt der Wein auch eine herrliche Frische aus. Besonders am Gaumen ist diese Balance aus dichter, reifer Fruchtaromatik und frischer, saftiger Säure sehr eindrücklich. Die Kraft und Energie des Jahrgangs durchströmt den ganzen Körper und beglückt alle Sinne. Aus Erfahrung wird der Wein nach ein paar Jahren der Reifung noch harmonischer und ausgeglichener. Wie immer zeigen sich im Abgang noble Röstaromen von Kaffee und Schokolade. Die zusätzliche Eleganz und Frische des Jahrgangs 2023 bekommt dem Roc de Cambes besonders gut, er ist gleich perfekt wie der 2022er – ein gewaltiger Wein! (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 80% Merlot,20% Cabernet Sauvignon

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20