

Château Les Rambauds
Bordeaux

Château Les Rambauds Bordeaux Supérieur

Geschmack |

Dem Auge zeigt er sich mit einem leuchtenden Kirschor; das ebenso reichhaltige wie vielschichtige Bukett wird dominiert durch Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte, Lakritz und Zedernholz, zu denen sich dezente Vanille- und Toastnoten gesellen. Am Gaumen gut strukturiert, voll im Geschmack, fleischig; im Abgang weich und ausbalanciert. Klassisch ein perfekter Begleiter von gegrilltem roten Fleisch, deftigen Eintöpfen und Schmorgerichten sowie Käseplatten.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (35 %)
Malbec (10 %)
Merlot (55 %)

Fassreife |

12 Monate in Barriques französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,86 % | Säure: 4,30 g/l |
Restzucker: < 2.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gegrillt, Rot, Schmorbraten
Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch, Eintopf
Käse: Käseplatte

