Château Les Rambauds Bordeaux Supérieur

Château Les Rambauds
Bordeaux



Geschmack |
Dem Auge zeigt er sich mit einem leuchtenden Kirschrot; 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 amerikanische Eiche

Analysedaten |
Alkohol: 13,23 % | Säure: 2,70 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |
Fleisch: Gegrillt, Rot, Schmorbraten
Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch, Eintopf
Käse: Käseplatte