

Château Les Rambauds Bordeaux

Château Les Rambauds Bordeaux Supérieur

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 (20 %)
Malbec (30 %)
Merlot (50 %)

Fassreife |

12 Monate in Barriques amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,55 % | Säure: 3,40 g/l |
Restzucker: < 0,50 g/l

Passt zu ... |

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

