



## Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Ganz grosser Les Carmes, der in seiner perfekten Trinkreife die Höchstnote erreichte

### Beschreibung:

Château Les Carmes Haut-Brion zählt heute zu den besten und eigenständigsten Gütern von Pessac-Léognan – ein Aufstieg, der mit der Übernahme durch Patrice Pichet im Jahr 2010 begann. Mit dem jungen, hochambitionierten Önologen Guillaume Pouthier entwickelte das Weingut eine klare, moderne Stilistik. Die Weinberge mit hohem Kiesanteil bringen Weine von faszinierender Spannung und Frische hervor. Im Keller setzt man auf Ganztraubenvergärung, schonende Extraktion und einen differenzierten Ausbau in Holz, Beton und Amphoren. Das Ergebnis ist ein Bordeaux, der Struktur und Finesse auf bemerkenswerte Weise verbindet: dunkle Frucht, florale Nuancen, kühle Mineralität und eine feinmaschige Tanninstruktur.

### Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und Brasil-Tabak. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelée, edle Cassiswürze und Nougatschokolade. Am sublimer strukturierten Gaumen mit ungeheurer Energie, die dem engmaschigen dichten satten Körper eine nicht vorstellbare Dynamik gibt, «ein Paradox» meint Guillaume Pouthier lächelnd. Im konzentrierten langanhaltenden Finale ein Feuerwerk von Brombeeren, dunkler Kirsche und eine erhabene Adstringenz sowie edle Bitterness.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2030–2055

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 0217723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Vinum 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.