



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Shootingstar aus Pessac

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:

37 % Cabernet Franc, 34 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 13,75 % vol., 37 hl/ha, pH 3,61, Produktion 36.000 Flaschen. 75 % neue Barriques, 16 % Fuder (Stockinger) und 9 % Amphoren. Granatrubin mit aufhellendem Rand. Betörendes, verspieltes Parfüm nach reifen Himbeeren und Weichseln. Im zweiten Ansatz rote Grütze und rote Johannisbeerdrops. Am mittleren Gaumen mit seidigen Tanninen, was für eine Souplesse mit sehr geradliniger Ausrichtung, wie ein Pfeil. Im gebündelten, katapultartigen Finale ein Feuerwerk von roten Kirschen, stützende Mineralik, Minze, weisser Pfeffer und dank der soften Mazeration und der höheren Konzentration ein gewaltiges Lagerpotenzial. Man wird das Gefühl nicht los, dass dieses Weingut in seiner eigenen Liga spielt. Grossartige Leistung. «Dieses Jahr haben das Terroir und der Lesezeitpunkt den Unterschied ausgemacht,» bilanziert ein stolzer Guillaume Pouthier. Für mich eine Kombination aus Bordeaux, Burgund und nördlicher Rhône.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Artikelnummer: 0217718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.