



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:

Sattes Purpurrot mit lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirschen, Alpenheidelbeeren und Veilchenstrauss. Im zweiten Ansatz schwarze Oliven und tiefgründige Terroirwürze. Am verspielten Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt, dann beisst das "Monster" mit seinem engmaschigen Tanningerüst unerwartet zu, erinnert mich spontan an die eiserne Faust im Samthandschuh. Im kaskadenartigen Finale besticht der Pessac durch eine unglaubliche Tiefe und grandiose Länge. Guillaume Pouthier hat auch dieses Jahr sein ganzes Können demonstriert und ein unglaubliches Meisterstück gezaubert. Die Fangemeinde dieses Gutes wird weiter (an)steigen, da heisst es zugreifen!

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: 2027–2048

Rebsorte(n): 42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

Artikelnummer: 0217719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Trinkreife:	2027-2048
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.