



## Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Auf dem Weg, einer der besten Les Carmes Haut-Brion unter der Leitung von Guillaume Pouthier

### 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:

Tiefes Purpur, opake Mitte, rubinroter Rand. Ein energiegeladen dicht verwobenes Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz dunkle Schokotrüffel, schwarze Oliven und Zedern. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, kakaoartigem Tanningerüst; die perfekt balancierte Rasse verleiht dem Pessac eine vibrierende (fast) magische Anmut. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit tiefschürfender Terroirwürze und royalen Adstringenz.

### 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:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2029–2050

**Rebsorte(n):** 40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot

**Artikelnummer:** 0217720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2029-2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.