



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Vom Geheimtipp in die Spitzengruppe

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.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, sehr präzises Bouquet, Wildkirsche, frischgeflückte Alpenheidelbeere und verführerischer Iris-Duft, dahinter Holundergelée, Estragon, Szechuan-Pfeffer und schwarze Oliven. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, fein pfeffriger Extrakt, magisch stützende Rasse (wie Kreidepuder), edle Salznote und kakaoartiges Tanningerüst. Im konzentrierten Finale katapultiert sich der Athlet nach vorne mit Schlehensaft, getrockneten Rosenblättern und erhabener Adstringenz, dazu tiefschürfende Terroirwürze gepaart mit zarter Bitterness.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 2028–2050

Rebsorte(n): 40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Artikelnummer: 0217721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96-98/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.