



## Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Hommage du Siècle (1917-2017)

Les Carmes punktet mit dem Vorzeigeweingut Design by Philippe Stark

### **Beschreibung:**

Dank des neuen Chefs Guillaume Pouthier ist das Château Les Carmes mittlerweile zur Elite von Pessac-Léognan aufgestiegen.

### **Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und Brasil-Tabak. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelée, edle Cassiswürze und Nougatschokolade. Am sublimen 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 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

**Produzent:** Hommage du Siècle (1917-2017)

**Artikelnummer:** 02177--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Hommage du Siècle (1917-2017)

**Herkunft:** Frankreich

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