



Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

Beschreibung:

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

Aromenprofil:

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte. Intensives schwarzbeeriges Bouquet, edle rote Johannisbeerwürze, Lavendel und Preiselbeersaft. Am energiegeladenen Gaumen mit nerviger Rasse (noch nicht intgeriert), reifes Extrakt, vibrirende Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Estragon gepaart mit edler Salzigkeit.

Passt zu:

Zu Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso ausdrucksstark wie zu Entenbrust mit dunkler Beerensauce. Gleichermassen harmoniert er mit Steinpilz-Omelette, Rinderfilet mit Schalottenjus oder Lammkarree mit Kräuterkruste.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0949921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.