2019 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Shootingstar aus Pessac

Beschreibung:
Dank des neuen Chefs Guillaume Pouthier ist das Château Les Carmes mittlerweile zur Elite von Pessac-Léognan aufgestiegen.
Degustationsnotiz:
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Carmes Haut-Brion
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100
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
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100
Rebsorte(n):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch