



2020 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

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

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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 royalser Adstringenz.

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):

Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Trinkreife:	2029–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.