



2024 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Der beste Wein aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich aus 48 % Cabernet Franc, 29 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 70% des Weins werden in neuen Barriques ausgebaut, während der Rest in grossen Fässern und Amphoren reift. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag von Carmes Haut-Brion bei winzigen 25 Hektolitern, was einer Produktion von nicht mal 3500 Flaschen pro Hektar entspricht. Während der Wein sich in der Nase mit betörender Aromatik präsentiert, zeigt er viel Finesse und Struktur am Gaumen, bevor er in einem langen Finale mit dunkler Mineralität, beeriger Tiefe und nobler Adstringenz endet.

Degustationsnotiz:

Was für ein verführerisches Parfüm, ein Strauss von Iris-, Flieder- und Veilchen. Im zweiten Ansatz frisch gepflückte Heidelbeere, Brombeeregelee und edle Cassiswürze. Am königlichen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, der Pessac besticht durch unglaubliche Finesse und Tiefe, perfekt definierter Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale blaue- und schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralität und erhabene 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):

James Suckling 97–98/100, Jeb Dunnuck 94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20, Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0217724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97–98/100, Jeb Dunnock 94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20, Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2030–2060
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.