

2011 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Grosser Carmes - Kein Langstreckenläufer, dafür aber schon baldigen Genuss verspre

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Der erste Kontakt ist etwas eigenwillig von den Grundaromen her, Tabak, Eucalyptus, Geraniol, Blätter, Kaseinnoten, also auch ziemlich laktisch, zeugt von einem gewissen Anteil von Cabernet Franc, also ist eine solches Nasenspiel nicht unüblich in der Primeurphase. Man muss es halt nur wissen. Samtener, schon fast erhabener Körper, cremig, seidig elegant, gebündeltes Finale mit einer gewissen Schokobitterkeit. Die Anlagen sind gut und es lohnt sich diesen spannenden Wein weiter zu verfolgen. Nicht auch deshalb, ob der Besitzerwechsel auch einen möglichen Stilwechsel mit sich bringt.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Carmes Haut-Brion

Valutazioni:

Parker 92/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2044

Varietà d'uva:

55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0217711



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2044
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.