2010 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Les Carmes punktet mit dem Vorzeigeweingut Design by Philippe Stark

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. Delikates, vielschichtiges Bouquet, florale Würze vom Caberent Franc her. Im Gaumen viel Souplesse zeigend, weiche, samtene Tannine mit gut stützender Säure.
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:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2016–2034
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0217710

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2016–2034
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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