



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Auf Premier-Cru-Niveau

Beschreibung:

Kaum ein Bordeaux-Weingut hat in den vergangenen Jahren einen vergleichbaren Aufstieg erlebt wie Château Les Carmes Haut-Brion. Mitten im Stadtgebiet von Bordeaux gelegen und geprägt von der visionären Handschrift des genialen Regisseurs Guillaume Pouthier, hat sich das Gut zu einer der spannendsten Adressen des gesamten Bordelais entwickelt. Der ungewöhnlich hohe Anteil Cabernet Franc, die Ganztraubenvergärung und der kompromisslose Fokus auf Präzision verleihen den Weinen eine unverwechselbare Identität – eine Handschrift, die im Jahrgang 2025 besonders eindrucksvoll zur Geltung kommt. Pouthier spricht von einem „paradoxen Jahrgang“: heiß und trocken, zugleich aber voller Energie und aromatischer Strahlkraft. Kleine, hochkonzentrierte Beeren sorgten für enorme Intensität und eine außergewöhnlich feine Tanninstruktur, die selbst den legendären Jahrgang 2022 übertrifft. Gleichzeitig hat der Wein mit lediglich 13% Alkohol jene Finesse und Balance bewahrt, die heute zu den größten Stärken von Les Carmes Haut-Brion zählen. Dank des hohen Anteils an Ganztraubenvergärung wirkt der 2025er niemals opulent oder schwer, sondern fokussiert, geradlinig und von einer faszinierenden Frische getragen. So verbindet Les Carmes Haut-Brion beeindruckende Dichte mit fast schwereloser Eleganz und zählt zweifellos zu den eigenständigsten und besten Crus des gesamten Jahrgangs.

Aromenprofil:

Ungeheuer tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, edle Cassiswürze, verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Iris, Lakritze und Schlehensaft. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, geradlinig, besticht durch ungemeine Präzision, perfekt trainierten Körper. Im katapultartigen, kompakten Finale schnellte der Pessac wie ein Hundertmeter-Sprinter heraus, schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralität, gepaart mit feinsalzigem Extrakt.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2070

Rebsorte(n): 54% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot

Artikelnummer: 0217725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 100/100, James Suckling 99-100/100, Vinum 99/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	54% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Trinkreife:	2030-2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.