

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Die Nummer 1 in Pessac, ein ganz grosser, klassischer Les Carmes

Beschreibung:
Château Les Carmes Haut-Brion zählt heute zu den besten und eigenständigsten Gütern von Pessac-Léognan – ein Aufstieg, der mit der Übernahme durch Patrice Pichet im Jahr 2010 begann. Mit dem jungen, hochambitionierten Önologen Guillaume Pouthier entwickelte das Weingut eine klare, moderne Stilistik. Die Weinberge mit hohem Kiesanteil bringen Weine von faszinierender Spannung und Frische hervor. Im Keller setzt man auf Ganztraubenvergärung, schonende Extraktion und einen differenzierten Ausbau in Holz, Beton und Amphoren. Das Ergebnis ist ein Bordeaux, der Struktur und Finesse auf bemerkenswerte Weise verbindet: dunkle Frucht, florale Nuancen, kühle Mineralität und eine feinmaschige Tanninstruktur.

Aromenprofil:
Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Ein betörender Duft nach Schattenmorellen, tiefgründiger
Würze und Heidelbeeren zeigt bereits die Grösse an. Im zweiten Ansatz runden
Cassislikör, Brombeerstauden und
Nougatpralinen sowie verführerische Veilchen das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützenden, bereits abgerundeten Tanninen, hier ist alles am richtigen Platz. Die unglaubliche Frische gibt ihm Halt und Finesse. Im langen Finale katapultiert sich der Wein mit Wildkirsche und Wacholder sowie frischer Bleistiftmine
nach ganz oben.

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:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2027–2057
Rebsorte(n):	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0217717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93+/100
Rebsorte(n):	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027–2057
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch