2017 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

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

Beschreibung:
Dank des neuen Chefs Guillaume Pouthier ist das Château Les Carmes mittlerweile zur Elite von Pessac-Léognan aufgestiegen.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Ein betörender Duft nach Schattenmorellen, tiefgründigerWürze und Heidelbeeren zeigt bereits die Grösse an. Im zweiten Ansatz rundenCassislikör, Brombeerstauden undNougatpralinen 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 Bleistiftminenach 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.
Serviempfehlung:
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):	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93+/100
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

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	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 %
Service:	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 Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de