



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 violetter 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.

Servierempfehlung:

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 94-95/100, Parker 93+/100

Ausbau: 24 Monate in 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
Bewertung(en):	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100, Parker 93+/100
Rebsorte(n):	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027–2057
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in 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.