



## 2014 Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Carmes Haut-Brion
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0949914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le C des Carmes Haut-Brion**

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.