



2019 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Shootingstar aus Pessac

Beschreibung:

Dank des neuen Chefs Guillaume Pouthier ist das Château Les Carmes mittlerweile zur Elite von Pessac-Léognan aufgestiegen.

Degustationsnotiz:

Spannung, Energie und Kraft mit schwarzen Früchten in der Nase - sofort kommt der Charakter des linken Ufers zum Vorschein. Am Gaumen viel Saft, mit dem bekannten Gefühl von Mineralität, Eleganz und Frische was man von Pessac bekommt. Vielleicht klassischer als seine älteren Geschwister, aber mit viel Persönlichkeit und Schlagkraft. Die Reben stammen von Martillac, einem separaten Grundstück vom Hauptgrundstück Carmes Haut-Brion. 30% neue Eiche, nur Infusionstechnik zur Mazeration, 30% Gärung. - Decanter

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):

James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2027–2048

Rebsorte(n):

42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

Artikelnummer:

0217719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean- Marc Quarin 97/100
Rebsorte(n):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.