



## 2020 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Auf dem Weg, einer der besten Les Carmes Haut-Brion unter der Leitung von Guillaume zu werden

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, opake Mitte, rubinroter Rand. Ein energiegeladen dicht verwobenes Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz dunkle Schokotrüffel, schwarze Oliven und Zedern. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, kakaoartigem Tanningerüst; die perfekt balancierte Rasse verleiht dem Pessac eine vibrierende (fast) magische Anmut. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit tiefschürfender Terroirwürze und royalser Adstringenz.

**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):** Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2029–2050

**Rebsorte(n):** 40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot

**Artikelnummer:** 0217720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Antonio Galloni 100/100, James Suckling<br>97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon,<br>26% Merlot  |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2029–2050  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %   |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |