



2014 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Gesuchter Nachbar von Haut-Brion

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Geniales Bouquet, schwarze Beeren, Holunder, Cassis, Mokkatouch, Veilchennoten, also tiefgründig und verspielt zugleich. Im Gaumen extrem elegant, hoch feine, reife Tannine, superbe Balance. Kein Bulldozer, sondern ein sehr femininer Pessac. Ein Carmes mit Charme!

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 95+/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2024–2044

Rebsorte(n): 54% Cabernet Franc, 32% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0217714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n): 54% Cabernet Franc, 32% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2044
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.