



## 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, Mokka, 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 Les 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

**Traubensorte(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  
**Traubensorte(en):** 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.