2019 Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

Beschreibung:
Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Carmes Haut-Brion
Bewertung(en):	Decanter 96/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0949919

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 96/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de