



2015 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Ein Weingut auf Höhenflug

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. Das Bouquet ist fast nur schwarzbeerig, dunkles Malz, Pumpernickel, Rauch, Amarenakirschen, exotische Hölzer und Korinthen, sehr tiefgründig. Im Gaumen ein Ausbund von Süsse, geschmeidiger, dicht gebündelter Körper, geniale Länge mit viel Cabernetwürze. Das Weingut beweist auch hier wieder seinen exorbitanten Höhenflug seit dem Besitzerwechsel. A Must Buy! Die hohe Punktezahl ist die gute Nachricht. Die schlechte; die Ernte ist extrem klein. Es liegt momentan 30 % weniger im Keller. Produktion total: 24'000 Flaschen.

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 94+/100, René Gabriel 19/20, Decanter 95/100

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2024–2044

Rebsorte(n): 44% Cabernet Franc, 32% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0217715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 94+/100, René Gabriel 19/20, Decanter 95/100
Rebsorte(n): 44% Cabernet Franc, 32% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2044
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.