



2018 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Shootingstar aus Pessac

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

37 % Cabernet Franc, 34 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 13,75 % vol., 37 hl/ha, pH 3,61, Produktion 36.000 Flaschen. 75 % neue Barriques, 16 % Fuder (Stockinger) und 9 % Amphoren. Granatrubin mit aufhellendem Rand. Betörendes, verspieltes Parfüm nach reifen Himbeeren und Weichseln. Im zweiten Ansatz rote Grütze und rote Johannisbeerdrops. Am mittleren Gaumen mit seidigen Tanninen, was für eine Souplesse mit sehr geradliniger Ausrichtung, wie ein Pfeil. Im gebündelten, katapultartigen Finale ein Feuerwerk von roten Kirschen, stützende Mineralik, Minze, weisser Pfeffer und dank der soften Mazeration und der höheren Konzentration ein gewaltiges Lagerpotenzial. Man wird das Gefühl nicht los, dass dieses Weingut in seiner eigenen Liga spielt. Grossartige Leistung. «Dieses Jahr haben das Terroir und der Lesezeitpunkt den Unterschied ausgemacht,» bilanziert ein stolzer Guillaume Pouthier. Für mich eine Kombination aus Bordeaux, Burgund und nördlicher Rhône.

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, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2026–2045

Rebsorte(n): 37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Artikelnummer: 0217718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.