



2021 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Knapp hinter Haut-Brion dieses Jahr, aber vor La Mission!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, sehr präzises Bouquet, Wildkirsche, frischgeflückte Alpenheidelbeere und verführerischer Iris-Duft, dahinter Holundergelée, Estragon, Szechuan-Pfeffer und schwarze Oliven. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, fein pfeffriger Extrakt, magisch stützende Rasse (wie Kreidepuder), edle Salznote und kakaoartiges Tanningerüst. Im konzentrierten Finale katapultiert sich der Athlet nach vorne mit Schlehensaft, getrockneten Rosenblättern und erhabener Adstringenz, dazu tiefschürfende Terroirwürze gepaart mit zarter Bitterness.

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 96–98/100, Score 19/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2028–2050

Rebsorte(n):

40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Artikelnummer:

0217721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.