Les Carmes Haut-Brion 2023

CHF 97.00 | 10 cl = CHF 12.93

Aufgrund der einzigartigen Vinifikation erlangt er ein sehr eigenständiges Geschmacksbild mit roten Früchten und einer eleganten Kräuterwürze. Am Gaumen frisch und dennoch ungemein dicht. Das Tannin ist makellos und der Abgang beinahe unendlich. Ein Meisterwerk.

Produzent	Château Les Carmes Haut Brion
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Graves
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2058
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2560623
Passt zu	Rind, Lamm, Grilladen
Bewertungen	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100

Vinifikation

Die Weinbereitung bei Les Carmes Haut Brion ist für Bordeaux beinahe einzigartig. Statt wie alle anderen die Trauben komplett zu entrappen und die Traubensorten einzeln auszubauen werden hier 70% Ganztrauben mitvergoren und man macht eine Co-Fermentation von 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon und 26% Merlot. Nach der Gärung erfolgt zudem eine sechswöchige Mazeration auf den Schalen. Der Ausbau erfolgt zu 70% in neuen Barriques, 20% in 1800-Liter-Foudres und 10% in Amphoren.

Terroir

Die zehn Hektar Land verteilen sich auf Kies, Ton und Sand. Auf dieser einzigartigen geologischen Vielfalt wurde auch die Rebsortenzusammensetzung von den natürlichen Affinitäten des Bodens geleitet. Ein vegetatives Mosaik, das das untypische Profil des Weinguts prägt.

Geschichte

Von Mauern umgeben, scheint das Weingut vor den mitunter harten Launen der Geschichte geschützt gewesen zu sein.Hier gab es keine Rückschläge im Spiel der Generationen: Auch wenn die Menschen sich abwechseln, herrscht eine fast wundersame Beständigkeit.