



Château les Carmes Haut-Brion 2024 (Subskription)

Aufgrund der einzigartigen Vinifikation erlangt Carmes Haut Brion 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. Einer der ganz grossen Erfolge dieses Jahrgangs

Produzent	Château Les Carmes Haut Brion
Kategorie	Subskriptionen
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Graves
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2059
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322199
Bewertungen	James Suckling 98/100 Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Neal Martin (Vinous) 96/100 Robert Parker 96/100 Falstaff 95/100



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 52% Ganztrauben mitvergoren und man macht eine Co-Fermentation von 48% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon und 23% Merlot. Nach der Gärung erfolgt zudem eine sechswöchige Mazeration auf den Schalen. Der Ausbau erfolgt zu 70% in neuen Barriques, 30% in 1800-Liter-Foudres und 10% in Amphoren.

