Martel.
Wein geniessen.

# Château Les Carmes Haut-Brion 2022

Pessac-Léognan AC
Château Les Carmes Haut-Brion




- Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
- 2022
- Bordeaux
- Graves/Pessac-Léognan
- Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Château Les Carmes Haut-Brion

## Zum Wein

Château Les Carmes Haut-Brion zählt zu den eigenständigsten Terroir-Weinen von Pessac-Léognan. Die nur 7 ha kleinen Rebflächen liegen am Rande der Stadt Bordeaux auf kalkgeprägten Böden, was in dieser Appellation eine Besonderheit ist. Cabernet Franc spielt hier die Hauptrolle und verleiht den Weinen ihre unverwechselbare Handschrift. Les Carmes Haut-Brion ist keinesfalls ein Zweitwein von Château Haut-Brion, sondern ein historisches Gut mit eigener Identität. Vor rund 400 Jahren wurde es den Karmeliter Mönchen, den Carmes, überlassen, denen es auch heute noch seinen Namen verdankt. In den letzten Jahren investierten die neuen Besitzer umfassend, mit dem klaren Ziel, das Gut an die absolute Spitze von Bordeaux zu führen. Der französische Star-Designer Philippe Starck schuf eine avantgardistische Kellerei, die Funktionalität und Ästhetik verbindet. In der Vinifikation setzt Les Carmes Haut-Brion auf Ganztraubengärung. Sie sorgt für moderate Alkoholwerte von maximal 13.5 Prozent,

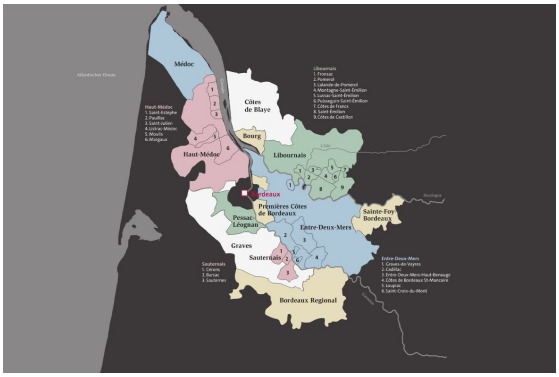

© Martel AG St.Gallen

betont die mineralische Prägung der Weine und verstärkt ihre Frische.Die Stilistik ist klar definiert. Balance, Textur und hohe Trinkigkeit stehen im Mittelpunkt. Eleganz und eine feine salzige Note prägen die Weine. Les Carmes Haut-Brion steht für zeitgemässe, vibrierende Bordeaux.


© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Bordeaux / Graves/Pessac-Léognan

# Winzerportrait Château Les Carmes Haut-Brion






Guillaume Pouthier, Gutsleiter

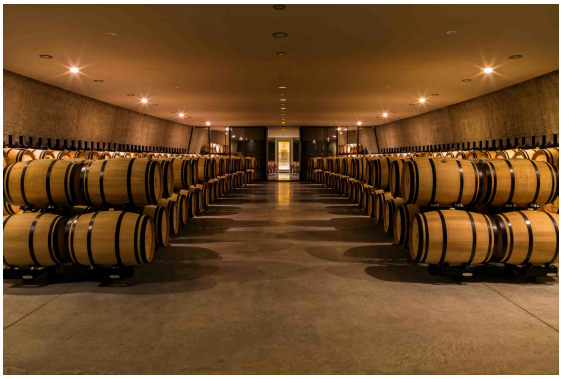
**Weingut**

| | |
|---|---|
| | 1584 |
| | Besitz: Patrice Pichet<br>Gutsleitung: Guillaume Pouthier<br>Weinbereitung: Stéphane Derenoncourt |
| | Rot: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot |


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen















© Martel AG St.Gallen