



Château Carmènère

2020 Médoc AOC
300cl (1er-HolzKiste)

CHF 156.00

Degustationsnotiz

Die Perfektion schreitet beim jungen Ehepaar Barraud immer weiter voran. Richard ist ein ähnlicher Extremist wie Stéphane Dief auf Clos Manou. Die Beeren werden mit einer optischen, lasergesteuerten Nachsortier-Maschine selektioniert, denn nur die besten Beeren sollen für den Wein verwendet werden. Das führt – zusätzlich zur händischen Auslese – zu weiteren 10% Ausschuss nicht vollreifer Beeren. Jede Parzelle wird separat vinifiziert, geerntet wird sehr sorgfältig von Hand. Carmènère ist einer der absoluten Superstars und trotzdem noch völlig unbekannt. Das Weingut arbeitet im Keller und im Weinberg voll biologisch. Beraten wird es vom besten Önologen des ganzen Médoc, Eric Boissenot, der auch alle Premier Crus berät und betreut. Pirmin Bilger: Sanfte Vinifizierung, um die Frucht und eine gute Ausgewogenheit und Komplexität zu erhalten. Man bekommt Gänsehaut, wenn man an diesem Wein riecht. Er strahlt sehr viel Kraft und Tiefe aus, einerseits durch die perfekte Reife und andererseits durch seine magische Aromatik. Im ersten Moment sehr viel dunkle und zart-würzige Cabernet-Frucht wie Kirsche, Brombeere, etwas Holunder und Cassis. Dazu ein Hauch rotbeerige Nuancen im Hintergrund. Der Wein zeigt sehr viel Charakter und Terroiraromatik, geprägt von erdigen Noten und einem Hauch Trüffel. Etwas Tabak und blumige Aromen. Der Gaumen wird von einem dichten und fülligen Wein mit guter Struktur verwöhnt. Durch die geniale Säure wirkt er genüsslich saftig und frisch, was als Gegenpol zur kraftvollen schwarzen Frucht die perfekte Balance ergibt. Unglaublich zarte und cremig feine Tannine verschaffen dem Carmènère eine tolle Cremigkeit. Mit dem Abgang kommen immer mehr Kräuter und Terroiraromen zum Vorschein. Zart salzig und mineralisch in einem langen Finale. Nach den grandiosen Jahrgängen 2018 und 2019 komplettiert der 2020er die geniale Trilogie.


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

 **Traubensorten:** 56% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 16% Carmènère

 **Vino Vario:** 19+