



Château Carmenère

2021 Médoc AOC
300cl (1er-HolzKiste)

Degustationsnotiz

Eric Boissenot: «Besonders die Cabernet-Sauvignon- und Carmenère-Trauben sind sehr schön reif geworden.» Pirmin Bilger: Das ist wieder ein Duft der besonders leckeren Art, verführerisch zart und zugleich mit strahlender Frucht und Frische. Schwarze Kirschenfrucht, Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere – herrlich, diese Vielfalt und Komplexität im Wein! Alles wirkt total reif und sehr klar. Im Hintergrund zeigen sich zarte Kräuter und ein Hauch von floralen Aromen, was dem Wein eine besondere Raffinesse verleiht. Das duftet ein wenig wie ein schöner Burgunder mit diesem leckeren, leichtfüssigen, aber tiefgründigen Bouquet. Auch am Gaumen kommt sofort sein delikater Charme zum Ausdruck mit einer schönen Extraktsüsse. Sehr saftige und sinnliche Säure verleiht dem Wein viel Frische. Alles passt zusammen, auch die Tanninstruktur gibt dem Wein eine besondere feine Ausprägung. Man hat das Gefühl, dass man den Carmenère sofort trinken könnte. Sehr schöne Terroiraromen kommen vor allem im Abgang zur Geltung, dabei zeigt sich eine Vielzahl von Kräutern. Einen so eleganten Carmenère habe ich noch nie erlebt, dadurch ist der Wein aber kein bisschen weniger genial.


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

 **Traubensorten:** 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Carmenère

 **Vino Vario:** 18+