



Château Carmènère

2019 Médoc AOC
600cl (1er-HolzKiste)

Degustationsnotiz

Nur 3,5 ha im Médoc, nördlich von Pauillac. Die Perfektion schreitet beim jungen Ehepaar Barraud immer weiter voran. Richard ist ein ähnlicher Extremist wie Stéphane Diez 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. Sanfte Vinifizierung, um die Frucht und eine gute Ausgewogenheit und Komplexität zu erhalten. Max Gerstl: Der Wein hat eine wunderbar warmherzige Ausstrahlung, wirkt sanft, extrem fein, zart, aber da ist auch eine unglaubliche Vielfalt an Aromen, die Konzentration ist enorm, der Duft zeigt einen faszinierenden Hauch Exotik, vermutlich verleiht die Traubensorte Carmènère dem Duft die verblüffende Tiefe. Samtiger Gaumenfluss, obwohl eine enorme Tanninmasse die Aromen trägt, voluminöser, reicher, vollmundiger Gaumen, der Wein bleibt aber wunderbar schlank und elegant, er schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist eine himmlisch schöne Aromatik, alles wirkt auf den Punkt perfekt ausbalanciert, eine sinnliche Köstlichkeit. Der 2019er schliesst qualitativ nahtlos an die grossen Erfolge der letzten Jahre an.


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2026

 **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

 **Traubensorten:** 66% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 15% Carmènère

 **Vino Vario:** 19+