

Charme-Attacke eines Médoc-Topwerts.









Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Médoc



Château Carmènère

2017
Médoc AOC

CHF 12.00 statt CHF 15.00

-  Frankreich
-  Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot,
Carmènère
-  2025 bis 2045
-  14 - 16°C
-  37.5cl (OWC-12)
-  FRA.247687.2017.H2
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl 

18+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Separat vinifiziert und im Barrique ausgebaut

Degustationsnotiz

Wunderschöner, ausgeprägt würziger, feinfruchtiger Duft, schwarze Beeren, feine florale Komponenten. Das ist wieder dieser Carmènère mit seinem herzerwärmenden Charme, wirkt sehr leichtfüssig und verspielt. Saftiger, fülliger, schmackhafter Wein, Massen von sehr feinen Tanninen, viel köstlich süsSES Extrakt, eine sehr schlanke, aber superelegante Variante von Carmènère, gehört einmal mehr zu den schönsten Erfolgen von Bordeaux, durch seine leichtfüssige Art gewinnt er beinahe noch zusätzlichen Charme. Lobenberg: 2017 Carmènere ist einer der Top-Werte des Médoc und Haut-Médoc, weil er so schön reif, so puristisch und rotfruchtig Cabernet ist, und dabei doch diese Fülle und Cremigkeit aufweist, die man von so einem Wein gerne hätte. Und in diesem Preisbereich so selten findet. 94-95+/100

Infos zum Produzenten

Richard Barraud, der Besitzer dieses 2006 neu gegründeten Weingutes, ist auch «Chef de Culture» auf Château Batailley. Bevor er zusammen mit seiner Frau den Schritt zur Gründung eines eigenen Weingutes wagte, hat er jahrelang nach einem ausserordentlichen Terroir Ausschau gehalten. Die Rebstöcke von Carmènere stehen auf deutlich älteren und dadurch feineren Kiesböden als die meisten im Médoc. Sie sind zudem auch stärker mit Kalk durchwachsen, was besonders der Merlot sehr liebt. Nebst 60% Merlot und 35% Cabernet Sauvignon werden auch je 2,5% Petit Verdot und Carmènere

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

angebaut, um dem Wein noch mehr Komplexität zu verleihen. Alle Traubensorten werden separat vinifiziert und ausgebaut, die beiden letzten wegen der geringen Menge direkt im Barrique. Selbstverständlich wird von Hand gelesen und sortiert. Die Trauben werden entrappt, aber nicht angequetscht, sodass eine Ganztraubengärung entsteht. Cabernet und Merlot werden in kleinen Betontanks vergoren, mit «Pigeage» ohne Umpumpen und nur Ablaufwein, kein Presswein wird verwendet. Alles, was nicht 100% top ist, kommt in den Zweitwein. Kurz zusammengefasst: Hier wird mindestens so präzise gearbeitet wie bei den Grand Crus, und es entsteht auch ein Wein, der den «Grossen» von Bordeaux in nichts nachsteht.