

Château Carbonnieux Weisswein 2012

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AC

Frankreich > Bordeaux > Pessac-Léognan

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
5 - 10 Jahre 13.50°



Auszeichnung

Robert Parker's Wine Advocate - 90-92/100 - May 2014
Wine Spectator - 90/100 - April 2014



Rebsorte(n) :

Sauvignon Blanc (65%), Sémillon (35%)

Degustationsnotizen

Auge : Helles, kristallklares Gelb, mit lindengrünen Reflexen.

Nase : Intensiv, ausdrucksstark, von schöner aromatischer Komplexität mit exotischen Fruchtnoten, z.B. weisser Pfirsich, Limette oder Mango.

Gaumen : Frisch und ausgewogen, weiche, runde und sanfte, gut gebaute Struktur, ausdauernde Aromenintensität schöne Vermählung der Aromen des Sauvignons mit der Konsistenz des Sémillon.

Gastronomie

Maki, Sushi, Sashimi, mariniertes Fischtartar, Meeresfrüchte, Austern, Muscheln, Wolfsbarsch mit Fenchel, gegrillter Fisch.

Terroir

Die Weingärten von Carbonnieux wurden im 13. Jh. auf einer schönen Hügelkuppe auf natürlich durchlässigen, mit Schwemmies durchsetzten, Lehm-Kalkböden angepflanzt. Inmitten der Ursprungsregion Pessac-Léognan, unterscheidet sich dieses prestigeträchtige, bemerkenswerte Terroir durch seine Morphologie und die Diversität seiner Böden von den benachbarten Weingärten. Auf diesen seltenen, gesuchten Terroirs wachsen diese herausragenden Weine, deren Typizität seit Jahrzehnten ein hohes Ansehen genießt.

Weinbereitung

Handgelesene Ernte, langsame, sorgfältige Pressung, alkoholische Gärung in Eichenholzbarriques, zehnmontatiger Ausbau in Eichenholzbarriques (zu 30 % neu).

Önologe(n)

Romain Racher