Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2021 96-97/100 J. Suckling
2021 96/100 Decanter
2021 95/100 Falstaff
2021 96-98/100 Vinous

2022 99/100 J. Suckling
2022 100/100 R.Parker
2022 98/100 Jeb Dunnuck
2022 100/100 Vinous



Château les Carmes Haut-Brion

Château les Carmes Haut-Brion

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Pessac-Léognan AOC

Rebsorte(n): Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ausbau / Herstellung: Vinifikation: 45 % wird als Ganztraubenvergärung verarbeitet, ungewöhnlich für Bordeaux. Der Ausbau erfolgt in 70 % neuem französischem Eichenholz, 20 % Foudres, 10 % Amphoren.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Der Wein zeigt eine komplexe Aromatik aus dunklen Beeren, floralen Noten, Gewürzen sowie Anklängen von Tabak, Mokka und Lakritz und wirkt zugleich präzise und energiegeladen. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, fein strukturiert und mineralisch mit eleganten, gut integrierten Tanninen, die Frische und Spannung verleihen. Der lange, tiefgründige Abgang verbindet Kraft mit Finesse.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem Wein passen am besten aromatische Fleischgerichte wie Lamm oder Rind, Pilzgerichte wie Steinpilzrisotto sowie gereifte Hartkäsesorten.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch