

# DRINKS.

## Château Carbonnieux Pessac-Léognan AOC Grand Cru Classé Rouge 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500017
Alkoholgehalt	14.3%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Graves (Bordeaux)
Abfüller	Château Carbonnieux, Chemin de Peyssardet, 33850 Léognan, France
Marke	Château Carbonnieux
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16-18 Monate
Degustationsnotiz	erinnert an Eichenholz, Tabak, Vanille, Leder, feuchte Erde, Mineralien, Cassis, Brombeeren und rote Früchte.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Dessert, Gemüse, Käse, Rotes Fleisch

## **Beschreibung**

Im Jahr 1956 erwarb Marc Perrin das Weingut Château Carbonnieux südlich der Stadt Bordeaux, dessen Ursprünge bereits mehrere Jahrhunderte zurückreichen, um es zu restaurieren und zu erweitern. So wuchs die Rebfläche des 170 ha grossen Anwesens von ursprünglich 45 Hektar auf heute 92 Hektar an. Unterteilt ist diese in 119 Parzellen, die sowohl mit roten als auch mit weissen Rebsorten bestockt sind. Mittlerweile sind Marcs Enkelkinder Eric, Christine und Philibert für das angesehene Weingut zuständig, das standardgemäss vier Weine im Sortiment führt.

Das Traubengut für den Rotwein von Château Carbonnieux stammt von rund 26 Jahre alten Reben und wird Ende September von Hand gelesen. Die Vinifizierung dauert drei bis vier Wochen an, daraufhin folgt ein 15- bis 18-monatiger Ausbau in französischem Eichenholz. Die Abfüllung des 2018er Jahrgang fand im April 2020 statt. Der Wein, der gut zu rotem Fleisch, Thunfisch, Pilzen, Gemüse, Käse oder Schokoladen- bzw. Früchtedesserts passt, kann mindestens sechs Jahre lang im Flaschenkeller aufbewahrt werden und sollte etwa eine Stunde vor dem Trinken dekantiert werden.