



2020 Château Carmenère

Château Carmenère

Médoc AOC

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Die Perfektion schreitet beim jungen Ehepaar Barraud immer weiter voran. Richard ist ein ähnlicher Extremist wie Stéphane Dief 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. Carmenère 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.

Pirmin Bilger: Sanfte Vinifizierung, um die Frucht und eine gute Ausgewogenheit und Komplexität zu erhalten. Man bekommt Gänsehaut, wenn man an diesem Wein riecht. Er strahlt sehr viel Kraft und Tiefe aus, einerseits durch die perfekte Reife und andererseits durch seine magische Aromatik. Im ersten Moment sehr viel dunkle und zart-würzige Cabernet-Frucht wie Kirsche, Brombeere, etwas Holunder und Cassis. Dazu ein Hauch rotbeerige Nuancen im Hintergrund. Der Wein zeigt sehr viel Charakter und Terroiraromatik, geprägt von erdigen Noten und einem Hauch Trüffel. Etwas Tabak und blumige Aromen. Der Gaumen wird von einem dichten und fülligen Wein mit guter Struktur verwöhnt. Durch die geniale Säure wirkt er genüsslich saftig und frisch, was als Gegenpol zur kraftvollen schwarzen Frucht die perfekte Balance ergibt. Unglaublich zarte und cremig feine Tannine verschaffen dem Carmenère eine tolle Cremigkeit. Mit dem Abgang kommen immer mehr Kräuter und Terroiraromen zum Vorschein. Zart salzig und mineralisch in einem langen Finale. Nach den grandiosen Jahrgängen 2018 und 2019 komplettiert der 2020er die geniale Trilogie.



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: 56% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 16% Carmenère



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19+

Produzenten-Informationen

PRODUZENTEN-Informationen

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 Carmenere 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 Carmenere 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.