



2019 Château Carmenère

Château Carmenère

Médoc AOC

600cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Nur 3,5 ha im Médoc, nördlich von Pauillac.

Die Perfektion schreitet beim jungen Ehepaar Barraud immer weiter voran. Richard ist ein ähnlicher Extremist wie Stéphane Diez 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. Sanfte Vinifizierung, um die Frucht und eine gute Ausgewogenheit und Komplexität zu erhalten.

Max Gerstl: Der Wein hat eine wunderbar warmherzige Ausstrahlung, wirkt sanft, extrem fein, zart, aber da ist auch eine unglaubliche Vielfalt an Aromen, die Konzentration ist enorm, der Duft zeigt einen faszinierenden Hauch Exotik, vermutlich verleiht die Traubensorte Carmenère dem Duft die verblüffende Tiefe. Samtiger Gaumenfluss, obwohl eine enorme Tanninmasse die Aromen trägt, voluminöser, reicher, vollmundiger Gaumen, der Wein bleibt aber wunderbar schlank und elegant, er schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist eine himmlisch schöne Aromatik, alles wirkt auf den Punkt perfekt ausbalanciert, eine sinnliche Köstlichkeit. Der 2019er schliesst qualitativ nahtlos an die grossen Erfolge der letzten Jahre an.



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: Jetzt



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: 66% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 15% Carmenère



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19+

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.