



★★★★☆ (2)

Château La Tour Carnet, Haut-Médoc AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles Rubinrot. Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und etwas Tabak. Voller Körper mit reifen Tanninen. Im Abgang ist der Wein schön lang. Ausbau und Lagerung 12 - 14 Monate in 30 % neuen Barriques. Der Wein erreicht in 2 - 5 Jahren seinen Höhepunkt und bietet weitere 8 - 10 Jahre vollen Genuss.



Wine Spectator: **87-90 Punkte**

Robert Parker: **86-88 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot



16-18 °C



2-15 Jahre

Passende Gerichte

rotes Fleisch, würziger Käse

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



Château La Tour Carnet, Haut-Médoc AOC - 2014

 Cabernet Sauvignon, Merlot

°C 16-18 °C

 2-15 Jahre

Passende Gerichte

rotes Fleisch, würziger Käse