



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Eleganter Haut-Brion mit 100 Falstaff-Punkten

Beschreibung:

Besticht dieses Jahr durch Klassik und bleibt trotz der Hitzewellen im Sommer elegant und typisch Haut-Brion. Ist dieses Jahr deutlich kommunikativer als La Mission mit einem deutlich höheren Anteil an Merlot (rund 10% mehr).

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, Schlehensaft, Koriander, dunkle Terroirwürze und zartes Veilchenparfüm. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzebeerrige Konturen, gepaart mit tiefgründiger Mineralik und feinkörniger Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2032-2070
Artikelnummer:	0461622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 100/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock
96-98/100, James Suckling 98/100, Parker
95-97/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2032-2070
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.