



Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zu den Besten seiner Klasse

Beschreibung:

Das Château befindet sich im Besitz der Familie Villars, die das traditionsreiche Erbe der Region mit innovativen Ansätzen kombiniert: Dieses Château im Herzen des Pauillac-Gebiets gehört zu den wenigen biodynamisch geführten Weingütern in Bordeaux. Die Böden bestehen aus tiefem Kies, der für eine exzellente Drainage sorgt und ideale Bedingungen für die Rebsorte Cabernet Sauvignon schafft. Haut-Bages Libéral steht heute für einen Pauillac, der die klassischen Noten von schwarzer Johannisbeere und Zedernholz mit einem moderneren, sehr eleganten Stil vereint.

Degustationsnotiz:

Purpur mit opaker Mitte und zartem Rand. Intensiver Duft nach frischem tasmanischem Bergpfeffer, edle Cassiswürze und Pflaumen. Im zweiten Ansatz betörende Fliedernote und Holundergelee. Am kraftvollen Gaumen mit cremiger Textur, fein sandiges Extrakt, dicht verwobene Muskelstränge überziehen den dichten Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Wacholder und viel dunkle Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2027–2048
Artikelnummer:	0479720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 92/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2027-2048
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.