



## Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"One of the finest wines in the vintage", Jeb Dunnuck

### Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die große Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

### Aromenprofil:

Betörendes Parfüm, schwarze Kirsche, verführerischer Veilchenduft und Lakritze. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Schokopastillen und Heidelbeergelee. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem reifem Tanningerüst, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale kleine schwarze Beeren, dunkles Edelholz und royale 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2030-2055

**Rebsorte(n):** 52.7% Merlot, 29.6% Cabernet Sauvignon, 17.7% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0480023

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château La Mission Haut-Brion**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jeb  
Dunnuck 96-100/100, Jean-Marc Quarin 96/100,  
James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100,  
Vinum 97/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 52.7% Merlot, 29.6% Cabernet Sauvignon,  
17.7% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.