



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Zählt konstant zu den besten Werten aus Bordeaux

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 Quarzitsorten 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:

Delikates, dicht verwobenes Parfüm, frisch gepflückte Alpenheidebeere, edle Cassiswürze, betörender Veilchenduft, Orangenzeste. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem Tanningerüst, balancierter Rasse und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten Finale explodiert der Pessac, eine volle Ladung blauer Beeren, Cassisblüten, erhabene, feinmehlige 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

Trinkreife: 2030–2065

Artikelnummer: 0480025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 97-99/100, Decanter 96/100, Jeb
Dunnock 96-98/100, James Suckling 96-97/100,
WeinWisser 18.5+/20
Trinkreife: 2030-2065
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.