



## Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

„Der beste und monumentalste Haut-Brion, den ich jemals verkostet habe“ (Tjark W)

### Beschreibung:

Château Haut-Brion zählt zu den legendären Weinen der Welt und bestätigt mit dem Jahrgang 2025 eindrucksvoll seinen Ausnahmestatus. Selbst unter den anspruchsvollen Bedingungen eines Vegetationsverlaufs mit großer Trockenheit im Sommer und Hitzespitzen von über 40 Grad zeigt dieser Premier Cru die für Haut-Brion so typische Tiefe und Komplexität. Ein tiefgründiges Bouquet und engmaschige Tannine verleihen dem Wein außergewöhnliche Struktur und Ausdruckskraft. Trotz seiner beeindruckenden Konzentration wirkt dieser große Haut-Brion seidig, präzise und perfekt ausbalanciert. Ein Wein von zeitloser Größe.

### Aromenprofil:

Komplexes, ungeheuer tiefgründiges Bouquet, Graphit, ein Hauch schwarzer Johannisbeere, ein Hauch Eukalyptus, edle Cassiswürze. Am mächtigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem engmaschigen Tanningerüst, balancierter Rasse, edler Salznote im reifen Extrakt, durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, dunkle Mineralität und erhabene 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

**Trinkreife:** 2030–2075

**Rebsorte(n):** 62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461625

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>     | WeinWisser 20/20, Jeb Dunnock 97-100/100,<br>James Suckling 98-99/100, Parker 98-100/100                       |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8%<br>Cabernet Franc                                                  |
| <b>Trinkreife:</b>  | 2030-2075                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionell                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>      | im Barrique                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>     | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |