



Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion

Einer der besten "second vins"

Beschreibung:

Dieser Wein ähnelt Stil und Eleganz seinem "großen Bruder", dem legendären Grand Vin von Château Haut-Brion, zeigt aber eine frühere Trinkreife. Diese stilistische Verwandtschaft ist auch kein Wunder, denn erst bei der Fassauswahl wird zwischen Erst- und Zweitwein unterschieden. Opulent, würzig und dicht, dabei zugleich fein und voller Spannung – viel Aromatik, getragen von einer engmaschigen, aber weichen Tanninstruktur.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit Wildkirsche, parfümiertem Pfeifentabak und Veilchen, dahinter dunkle Schokonoten und exotische Hölzer. Am komplexen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, reifem Extrakt, perfekt balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale eine volle Ladung schwarzer Johannisbeeren, Estragon und edler 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: Second vin du Château Haut-Brion

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 0292315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.