



La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Einzigartige Herkunft

Beschreibung:

Es ist schon etwas ganz Besonderes, wenn die Trauben für einen Wein von zwei der renommiertesten Weingüter in Bordeaux stammen. Mit Château Haut-Brion und Château La Mission Haut-Brion als Herkunft genießt die Cuvée La Clarté diesbezüglich absolut einzigartige Voraussetzungen. Das Zusammenspiel von Sémillon und Sauvignon Blanc ist hier in jeder Hinsicht perfekt gelungen. Die schonende Reifung in Barriques (ca. 40% neu) für 12 Monate rundet dieses elegante Zusammenspiel hervorragend ab. Ein dichter, komplexer Wein mit ausgeprägter Zitrus-Aromatik und herrlich cremiger Fülle. Der Abgang ist grandios lang und voller Mineralität. Ein großer Weißwein!

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Verspieltes Bouquet mit weißen Blüten, Grapfruit und Kreideton. Am saftigen Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt und herrlicher stützender Rasse. Im aromatischen Finale Agrumen, Wachsnoten und Pampelmuse.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Artikelnummer: 0232019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100, Score 19/20
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.