



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

In seiner Art ein etwas konzentrierterer 1988er!

Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Großartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

Degustationsnotiz:

Tiefes, dunkles Granat mit lila Schimmer und feinem Rand aussen. Dichtes, tiefes, angenehm konzentriertes Bouquet, tintiger Ansatz, Heidelbeeren, kühl und noch etwas reserviert, schwarze Hölzer und Vanilleschote im Hintergrund. Stoffiger Gaumen, viel präsent, aber doch wesentlich feinere Tannine als Mission aufweisend, fleischig, maskuline Züge, pfeffrige Säure, die Gerbsäuren verhacken sich richtig gehend im Extrakt und geben dem Zungenfluss eine sandige Note, aromatisches Finale.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 96/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20%
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.