

Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Ewige Größe. Zeitlose Finesse

Beschreibung:
Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaus Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaus 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.
Aromenprofil:
Dicht verwobenes Bouquet, zarte Anklänge an frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Sandelholz und Holundergelee. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft, heller Tabak und getrocknete Küchenkräuter. Am sehr komplexen Gaumen mit samtiger Textur, perfekt ausgereiftes engmaschiges kakaoartiges Tanningerüst, balancierte Rasse und ein Körper wir ein Modelathlet. Im konzentrierten gaaaaanz langhaltenden Finale ein Korb mit schwarzen Beeren, Schlehensaft, dunkler tiefschürfender Mineralik und königlicher 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:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Wine Spectator 98/100
Rebsorte(n):	49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch