



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Klassenprimus aus Pessac!

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:

Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückter schwarzer Johannisbeere, Olivenpaste und dunklem Edelhholz. Im zweiten Ansatz Sommertrüffel, Palisander und Burleytabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tannin, zarte Muskeln spürbar, ungemein tiefgründig mit perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten Finale kleine schwarze Beeren, schwarze Johannisbeerpastillen und erhabene Adstringenz mit ganz kleinen (körnigen) Ecken. Perfekt dem Jahrgang angepasst, erinnert (wegen des tieferen Alkohols) an 1990 mit mehr Präzision im Weinberg.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2030-2065

Rebsorte(n): 50.3% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11.7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 97/100
Rebsorte(n):	50.3% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11.7% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2065
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.