



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jetzt schon ein grosses Vergnügen

Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzitsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die große Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Die gut 20 Hektar sind ebenfalls im Besitz der Familie Dillon. Das Gut liegt praktisch auf der anderen Strassenseite. 53,5 % Merlot, 42,9 % Cabernet Sauvignon und 3,6 % Cabernet Franc. Der La Mission wird oft als feiner und «femininer» bezeichnet, dennoch kommt er nicht immer an den Haut-Brion ran. Hier war er aber ganz nah dran und es würde mich nicht wundern, wenn andere ihn sogar gleichauf mit Haut-Brion sehen. Dichtes, weit gefächertes und jetzt schon sehr harmonisch und reif wirkendes Bouquet mit dunkelroter und dunkelblauer Frucht, in der sehr dunkle Kirschen und reife Pflaumen den Ton angeben, auch zart rosine und dann wieder changierend mineralische Noten schwingen mit. Dazu steigen verführerische Nuancen von Graphit, Arabica und Blumen wie Veilchen und leicht angetrocknete Rosen auf. Hat fast schon was Exotisches, aber im positiven, spannenden Sinne. Auch im Mund ein samtiges Elixier mit traumhaft seidig-cremiger Textur, grosser Balance und Geschmeidigkeit, bei der die Tannine schon voll integriert sind.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030-2058

Rebsorte(n): 53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98-100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.