



2017 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser, klassischer Haut-Brion

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:

Dichtes Granatrubin mit violetterm Rand. Komplexes, tiefes Bouquet mit Anklängen an Leder, roten Johannisbeeren und Himbeeren. Im zweiten Ansatz verführerische Nuancen von Veilchen, Darjeeling und Mokka. Am Gaumen ein Traum aus seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen, feinspröder Extrakt, trotzdem fesselnd und ergreifend. Im langen Finale eine Symphonie aus Wildkirschen, Palisandernoten und Graphit.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut Brion
Bewertung(en):	Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2028–2060
Rebsorte(n):	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100
Rebsorte(n):	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2060
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.