



2005 Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Jahrhundertjahrgang in perfekter Trinkreife aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

Château Haut-Bergey gehört zu den Aufsteigern in Pessac-Léognan. Das Anwesen stammt aus dem 15. Jahrhundert. Mit seinen Erkertürmen (den sogenannten Bartizans), die von konischen Schieferdächern gekrönt sind, erinnert es an das Schloss von Dornröschen. Aufgrund der guten Beziehungen zur sympathischen Besitzerin, Sylviane Garcin-Cathiard, in deren Besitz u. a. Clos l'Église (Pomerol) und Barde-Haut (St-Émilion) sind, konnten wir direkt ab Château für sie nachkaufen. Der Jahrgang 2005 befindet sich in perfekter Trinkreife und besticht durch seine elegante und feine Struktur. Greifen Sie zu!

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit aufhellendem Rand. Reifes rotbeeriges Bouquet mit Weichseln, Waldhimbeeren, Nelken und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz heller Tabak, feuchter Waldboden, frisch gegerbtes Leder und Shiitakepilze. Am fleischigen Gaumen mit kakaoartigem Tannin und reifem Extrakt. Im fein aromatischen, gebündelten Finale mit frisch geraspeltem Kakao, getrocknete Pflaumen und stützender Mineralik.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut-Bergey
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0124305

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.