



## 2015 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Exzellenter Jahrgang zumsoforttrinken

**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:** Pauillac

**Produzent:** Château Haut Bages Libéral

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Antonio Galloni 92/100

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

**Artikelnummer:** 0479715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Antonio Galloni 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.