



2019 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

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:

Sattes Rubinrot. Opulentes Bouquet mit Backpflaumen und Lakritze, dahinter rote Grütze und Brasiltabak. Am Gaumen mit fein spröder Textur und zarten kernigen Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale blaue Beeren und Eisenkraut. - WeinWisser

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):

James Suckling 100/100, Parker 98/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 96-98/100

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2026-2044

Rebsorte(n):

48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0461619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 98/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 96–98/100
Rebsorte(n):	48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
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.