2020 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Folgerichtig die Bestnote!

Beschreibung:
Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaus Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaus 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:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen und tiefgründiger Terroirwürze. Im zweiten Ansatz edle Cassisblüten, Lakritze und dunkle Schokotrüffel. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, reifer Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst, perfekt stützender Rasse. Ein Körper, wie ein Modellathlet. Im vielschichtigen Finale Wildkirsche, schwarze Olive, dunkle Mineralik und eine königliche Adstringenz.
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 99/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de