



## 2020 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein (fast) perfekter La Mission, der an der Höchstnote kratzt

### Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzitsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die große Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit frischgepflückten Brombeeren, Schattenmorellensaft und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, Lakritze und Brasiltabak. Am dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem kakaoartigem Tanningerüst. Ein perfekt durchtrainierter Körper. Im konzentrierten, sehr langen Finale ein Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Holundersaft und royalen Adstringens.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Mission Haut Brion
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 98/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2029–2055
<b>Rebsorte(n):</b>	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0480020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2029–2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.