



2020 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Mission Haut-Brion

Gesuchter Zweitwein aus bekanntem Hause

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Verführerisches Bouquet nach Alpenheidelbeeren, frischem roten Kirschsaff und betörendem Veilchenparfüm, dahinter Lakritze, edle Cassiswürze und parfümierter Pfeifentabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, feinsandiger Extraktfülle und muskulösem Körper, im Hintergrund zieht sich eine stützende Rasse entlang, zarte kernige Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, Wacholder und Estragon, Potentialwertung.

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 Mission Haut Brion

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2027–2042

Rebsorte(n):

55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot

Artikelnummer:

0570520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château
Mission Haut-Brion

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100
Rebsorte(n):	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
Trinkreife:	2027–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.