



2020 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Einzigartige Herkunft

Beschreibung:

Es ist schon etwas ganz Besonderes, wenn die Trauben für einen Wein von zwei der renommiertesten Weingüter in Bordeaux stammen. Mit Château Haut-Brion und Château La Mission Haut-Brion als Herkunft genießt die Cuvée La Clarté diesbezüglich absolut einzigartige Voraussetzungen. Das Zusammenspiel von Sémillon und Sauvignon Blanc ist hier in jeder Hinsicht perfekt gelungen. Die schonende Reifung in Barriques (ca. 40% neu) für 12 Monate rundet dieses elegante Zusammenspiel hervorragend ab. Ein dichter, komplexer Wein mit ausgeprägter Zitrus-Aromatik und herrlich cremiger Fülle. Der Abgang ist grandios lang und voller Mineralität. Ein großer Weißwein!

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut Brion
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 94–95/100, Decanter 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	74.8% Sémillon, 25.2% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0232020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 94–95/100, Decanter 92/100
Rebsorte(n):	74.8% Sémillon, 25.2% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren