



2013 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Sehr würziges, barockes Bouquet, schwarze Beeren, Rauch, schwarzer Pfeffer, gibt sich erstaunlich tiefgründig. Im Gaumen mehr floral, denn fruchtig, mürbe Tannine in der Adstringenz zeigend, angenehmer Nachklang. Ein klassischer, vielleicht eher männlicher Haut-Brion, welcher sich mit den Jahrgängen 1988, 1994, 2004 vergleichen wird.

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 La Mission Haut-Brion
Bewertung(en):	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2024–2048
Traubensorte(n):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0480013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 90-93/100
Traubensorte(en): 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2048
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.