



2012 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Erhabener Duft von Teer, dunklen Beeren, Lakritze, einem Hauch Korinthen, Brazil-Tabak. Im Gaumen unglaublich viel feiner als der Mission, hier ist es fraglos ein Premier-Cru, ausgeglichene Adstringenz, nachhaltiges Finale. Ein Meisterstück in einem schwierigen Umfeld.

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):	Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Artikelnummer:	0461612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100
Trinkreife: Jetzt bis 2050
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.