



2011 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Florales Bouquet, dunkelviolette Rosen, schwarze Beeren, wie beim Mission etwas Teer und Herbst-Trüffel zeigend. Während die Nase wenig hergibt, ist im Gaumen schon sehr viel Aromatik da, alles im schwarzbeerigen Bereich, Feinheiten und Dichte, mittlerer Power, klingt lange nach. Charaktervoller Haut-Brion der aber schon auch recht viel Weibliches an sich zeigt. Und so muss es eigentlich auch sein. Gehört für mich an die Spitze der Premiers heuer.

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: Domaine Clarence Dillon Château Haut-Brion

Bewertung(en): Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, Neal Martin 94/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2024–2055

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0461611075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, Neal Martin 94/100
Traubensorte(en): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2055
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.