



2009 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Klassiker im ganz grossen Stil

Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Großartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Um Nuancen dunkler als Mission. Delikates Schwarzeerenbouquet, Lakritze, Korinthen, Rauch und Sommertrüffelnoten. Im Untergrund tief schürfende Teernuancen, zeigt sich barock im Ansatz. Im Gaumen klassisch, hochfein, elegante Tannine die sich schon mit dem fülligen Körper in einer wunderschönen Harmonie präsentieren. 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 47 hl/ha.

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 100/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19/20, Falstaff 98–100/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, Wine Spectator 98/100,
WeinWisser 19/20, Falstaff 98–100/100
Rebsorte(n): 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14%
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2050
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.