



2005 Château Haut-Brion

1er Cru Classé Pessac-Léognan AOC

Tiefes, sattes Granat mit lila Schimmer am Rand und violetten Reflexen in der Mitte. Erste Naseneindrücke mit pechschwarzen Beeren, noblem Havanna-Tabak, Teernoten, schwarze Trüffel, Gewürznelken, getrocknete Lorbeerblätter, Minze und frischer Thymian. Im Gaumen fest, mit reifen Gerbstoffen ausgestattet, die gigantische Beerenaromatik jede Sekunde im schwarzbeerigen Bereich bleibend, minutenlanger Nachklang, für den nötigen Nachdruck sorgend.

Bewertung: Parker 98/100

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2050

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Domaines Clarence Dillon SA Château Haut Brion

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2005 Château Haut-Brion
1er Cru Classé Pessac-Léognan AOC

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2050