



Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion

„Dense and linear. Minerally and very energetic.“ James Suckling

Beschreibung:

Dieser Wein ähnelt Stil und Eleganz seinem „grossen Bruder“, dem legendären Grand Vin von Château Haut-Brion, zeigt aber eine frühere Trinkreife. Diese stilistische Verwandtschaft ist auch kein Wunder, denn erst bei der Fassauswahl wird zwischen Erst- und Zweitwein unterschieden. Opulent, würzig und dicht, dabei zugleich fein und voller Spannung – viel Aromatik, getragen von einer engmaschigen, aber weichen Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violetter Rand. Komplexe Nase mit schwarzer Johannisbeere und dunkler Kirsche, dahinter Lakritze und schwarzer Pfeffer. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, feiner Adstringenz und langem Finale. Zurück zur Klassik!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Second vin du Château Haut-Brion

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.