



Le Clarence de Haut-Brion

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

Powerpack mit viel Eleganz

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:

Granat mit aufhellendem Rand. Komplexes Bouquet, zarte Rauchnote und Wacholder sowie Eisenkraut, dahinter tabakige Würze und schwarzbeerige Frucht. Am festen Gaumen mit viel Muskeln besetzt, ein Powerpack mit viel Eleganz, zarter Adstringenz. Im dichten Finale mit schwarzen Oliven und tiefschürfender Würze, kann noch zulegen und andere haben ihn noch höher gesehen.

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: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292318

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 97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 92-94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.