



Le Clarence de Haut-Brion

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

Einer der besten "second vins"

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:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit Wildkirsche, parfümiertem Pfeifentabak und Veilchen, dahinter dunkle Schokonoten und exotische Hölzer. Am komplexen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, reifem Extrakt, perfekt balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale eine volle Ladung schwarzer Johannisbeeren, Estragon und edler Adstringenz.

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

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Second vin du Château Haut-Brion

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0292319

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 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.