



Le Clarence de Haut-Brion

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

Topleistung von diesem (unbekannten) Pessac

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: 14.5%

Trinkreife: 2028-2044

Rebsorte(n): 60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94+/100, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.