



## Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Ewige Grösse. Zeitlose Finesse.

### Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Grossartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

### Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte Anklänge an frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Sandelholz und Holundergelée. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft, heller Tabak und getrocknete Küchenkräuter. Am sehr komplexen Gaumen mit samtiger Textur, perfekt ausgereiftes engmaschiges kakaoartiges Tanningerüst, balancierte Rasse und ein Körper wie ein Modelathlet. Im konzentrierten gaaaaanz langhaltenden Finale ein Korb mit schwarzen Beeren, Schlehensaft, dunkler tiefschürfender Mineralik und königlicher Adstringenz.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461600

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.