



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Begehrter 1er Cru mit Lagerpotential von mind. 30 Jahren

Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaus Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaus 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:

Tiefgründiges, schwarzbeeriges Bouquet; Duft von Trüffeln, Teakholz, Kaffee und Oliven. Im festen Gaumen Rauch- und Lakritzetöne, griffige 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:

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: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0461604

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Wine Spectator 95/100, Parker 92/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.