



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein langlebiger Haut-Brion

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:

Sehr dunkles Granat, lila und violette Reflexe. Recht dichtes Bouquet mit einer gewissen, recht komplexen Aromenfülle im Ansatz, schwarzer Tee, dunkle Pflaumen, Palisandernoten, Teer und viel Brasil-Tabak, tief, dabei momentan etwas trocken, getrocknete Baumnussschalen im Untergrund. Im Gaumen erstaunliche Konzentration, fleischiger Körper, maskuliner als der Mission, was völlig unüblich ist, auf der Zunge eine schwarzbittere, aber Charakter verleihende Extraktnote, im Finale zwar sehr aromatisch, aber auch etwas mild ausklingend.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461607

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.