



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Florales Bouquet, dunkelviolette Rosen, schwarze Beeren, wie beim Mission etwas Teer und Herbst-Trüffel zeigend. Während die Nase wenig hergibt, ist im Gaumen schon sehr viel Aromatik da, alles im schwarzbeerigen Bereich, Feinheiten und Dichte, mittlerer Power, klingt lange nach. Charaktervoller Haut-Brion der aber schon auch recht viel Weibliches an sich zeigt. Und so muss es eigentlich auch sein. Gehört für mich an die Spitze der Premiers heuer.

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: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2055

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

Artikelnummer: 0461611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 95/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.