



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-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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wenn ich nicht gewusst hätte, dass ich da auf Haut-Brion auf einem Stuhl sitze und den Primeur verkoste, so hätte ich nasal eventuell glatt auf einen ganz grossen Kalifornier gesetzt. Das Bouquet; schwarze Schokolade, Minze und ein Hauch von Eucalyptus. Im Gaumen fleischig, massige Konturen, angerundete Tannine, aber auch genügend Gerbstoffe für ein sehr langes Leben, die Balance ist wunderbar, das nachhaltige, immer noch Konzentration zeigende Finale ist bereits jetzt schon mit viel dunklem Tabak und Heidelbeeren bestückt.

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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Artikelnummer:	0461615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.