

Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Klassenprimus aus Pessac!

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:

Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückter schwarzer Johannisbeere, Olivenpaste und dunklem Edelholz. Im zweiten Ansatz Sommertrüffel, Palisander und Burleytabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tannin, zarte Muskeln spürbar, ungemein tiefgründig mit perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten Finale kleine schwarze Beeren, schwarze Johannisbeerpastillen und erhabene Adstringenz mit ganz kleinen (körnigen) Ecken. Perfekt dem Jahrgang angepasst, erinnert (wegen des tieferen Alkohols) an 1990 mit mehr Präzision im Weinberg.

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: 15.0% Trinkreife: 2030-2065 Artikelnummer: 0461621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100,

Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker

97/100

Trinkreife: 2030-2065 **Alkoholgehalt:** 15.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.