



## 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:**

Dunkles Violett-Granat mit feinem Rand. Herrlich florale Würznoten, schwarze Beeren, Tabak, dunkles Rosen, schwarze Trüffel, sehr feinduftig, die Nase zeigt mehr Süsse, wie Würze im Moment. Im Gaumen trotz leicht anzufühlendem Körper eine tolle Aromatik, weiche Tannine, wunderschön balanciert, ein Hauch Eucalyptus im schwarzbeerenigen Aroma. Finesse und Eleganz.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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%

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

**Artikelnummer:** 0461699

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**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.