



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser, mächtiger klassischer Mission mit 100 Punkten

Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzitsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die grosse Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet beginnt kühl, zeigt eine tolle Tiefe mit Trüffeln, Zedern und feinen Rauchnoten, viel schwarze Beeren, getrocknete Heidelbeeren, insgesamt aber doch momentan mehr Terroiranzeige als Frucht aufweisend, wirkt kompakt und noch sehr reserviert. Erhabener Gaumen mit mächtigem Auftritt, feine Muskeln umgeben einen geballten Körper der sich von der Aromatik her wieder fast nur im schwarzbeerenigen Bereich abspielt, im massiv konzentrierten Finale dunkles Malz, Dörrbirnen, Korinthen.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100
Rebsorte(n):	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.