



## Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Zählt konstant zu den besten Werten aus Bordeaux

### 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Sehr würziges, barockes Bouquet, schwarze Beeren, Rauch, schwarzer Pfeffer, gibt sich erstaunlich tiefgründig. Im Gaumen mehr floral, denn fruchtig, mürbe Tannine in der Adstringenz zeigend, angenehmer Nachklang. Ein klassischer, vielleicht eher männlicher Haut-Brion, welcher sich mit den Jahrgängen 1988, 1994, 2004 vergleichen wird.

### 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 2048

**Rebsorte(n):** 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0480013

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16–18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.