



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Mission Haut-Brion

Aus dem gleichen Haus wie La Mission Haut-Brion und Haut-Brion

### **Beschreibung:**

Diese gesuchte Cuvée aus Pessac-Léognan stammt von kalk- und kieshaltigen Böden, die für ihre Drainagefähigkeit bekannt sind. Die Reben sind etwa 35 Jahre alt und bringen Trauben von beeindruckender Komplexität hervor. Das Weingut ist Teil des Hauses Haut-Brion, das dank seiner aussergewöhnlichen Präzision bei der Vinifikation einen legendären Ruf besitzt.

### **Degustationsnotiz:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, zarte Fliedernote gepaart mit Thymian und Nelken. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, aber straff mit feinsandigem Extrakt. Im gebündelten Finale rote Johannisbeere, Preiselbeersaft und mehlig Adstringenz.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Second vin du Château

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Artikelnummer:** 0570517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 91+/100, Score 19/20                                                                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |