

## 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:

Purpur mit

rubinroten Reflexen. Dichtes blaubeeriges
Bouquet mit sehr reifen Brombeeren und
dunklen Kirschen, dahinter Heidelbeerkompott
und Milchschokolade. Am mittleren Gaumen
mit samtiger Textur, fast kitschiger Extraktsüsse,
reifen Tanninen und zart sandigen
Nuancen. Im aromatischen energiegeladenen
Finale mit einem Potpourri von schwarzen Johannisbeeren
und Brasiltabakblatt.

#### 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:** Second vin du Château

Alkoholgehalt: 14.5% Trinkreife: 2026-2044 Artikelnummer: 0570519

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC Second vin du Château

**Herkunft:** Frankreich

Ratings: James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni

91-93/100, Neal Martin 89-91/100, Parker

92+/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20

Trinkreife: 2026-2044 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.