



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Gesuchter Zweitwein aus bekanntem Hause

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Verführerisches Bouquet nach Alpenheidelbeeren, frischem roten Kirschsaft und betörendem Veilchenparfüm, dahinter Lakritze, edle Cassiswürze und parfümierter Pfeifentabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, feinsandiger Extraktfülle und muskulösem Körper, im Hintergrund zieht sich eine stützende Rasse entlang, zarte kernige Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, Wacholder und Estragon, Potentialwertung.

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

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027-2042

Rebsorte(n): 55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot

Artikelnummer: 0570520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
Trinkreife:	2027-2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
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.