# 2017 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser, klassischer Haut-Brion

**Beschreibung:**
Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaus Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaus nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Grossartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.
**Degustationsnotiz:**
Dichtes Granatrubin mit violettem Rand. Komplexes, tiefes Bouquet mit Anklängen an Leder, roten Johannisbeeren und Himbeeren. Im zweiten Ansatz verführerische Nuancen von Veilchen, Darjeeling und Mokka. Am Gaumen ein Traum aus seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen, feinspröder Extrakt, trotzdem fesselnd und ergreifend. Im langen Finale eine Symphonie aus Wildkirschen, Palisandernoten und Graphit.
**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 |
| **Region:** | Bordeaux |
| **Subregion:** | Graves/Pessac Léognan |
| **Produzent:** | Château Haut Brion |
| **Bewertung(en):** | Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100 |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0 % |
| **Trinkreife:** | 2028–2060 |
| **Rebsorte(n):** | 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0461617 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100 |
| **Rebsorte(n):** | 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | 2028–2060 |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch