

## 2005 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

<b>Herstellung:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Passt zu:</b>	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Produzent:</b>	Château Haut-Bages-Libéral
<b>Originalgebinde:</b>	12er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0479705075B7000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.