



2018 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Dieser La Mission Haut-Brion ist jetzt schon ein ganz grosses Vergnügen

Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die grosse Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Die gut 20 Hektar sind ebenfalls im Besitz der Familie Dillon. Das Gut liegt praktisch auf der anderen Strassenseite. 53,5 % Merlot, 42,9 % Cabernet Sauvignon und 3,6 % Cabernet Franc. Auch hier überzeugt schon der hervorragende Zweitwein. Der La Mission wird oft als feiner und «femininer» bezeichnet, dennoch kommt er nicht immer an den Haut-Brion ran. Hier war er aber ganz nah dran und es würde mich nicht wundern, wenn andere ihn sogar gleichauf mit Haut-Brion sehen. Dichtes, weit gefächertes und jetzt schon sehr harmonisch und reif wirkendes Bouquet mit dunkelroter und dunkelblauer Frucht, in der sehr dunkle Kirschen und reife Pflaumen den Ton angeben, auch zart rosine und dann wieder changierend mineralische Noten schwingen mit. Dazu steigen verführerische Nuancen von Graphit, Arabica und Blumen wie Veilchen und leicht angetrocknete Rosen auf. Hat fast schon was Exotisches, aber im positiven, spannenden Sinne. Auch im Mund ein samtiges Elixier mit traumhaft seidig-cremiger Textur, grosser Balance und Geschmeidigkeit, bei der die Tannine schon voll integriert sind. Wie schon beim Haut-Brion ist die Tanninqualität auf einer anderen Stufe als bei vielen anderen Top-Weinen. Dieser La Mission Haut-Brion ist jetzt schon ein ganz grosses Vergnügen und für denjenigen, der das nötige Kleingeld hat, wird es ein herausragendes Vergnügen sein, diese beiden Traumweine irgendwann in ihrer vollen Blüte nebeneinander verkosten zu können.

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 Mission Haut Brion

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98–100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2030–2058
Rebsorte(n):	53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0480018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98–100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n): 53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2058
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.