



2018 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-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux 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:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte Anklänge an frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Sandelholz und Holundergelée. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft, heller Tabak und getrocknete Küchenkräuter. Am sehr komplexen Gaumen mit samtiger Textur, perfekt ausgereiftes engmaschiges kakaoartiges Tanningerüst, balancierte Rasse und ein Körper wie ein Modelathlet. Im konzentrierten gaaaaanz langhaltenden Finale ein Korb mit schwarzen Beeren, Schlehensaft, dunkler tiefschürfender Mineralik und königlicher Adstringenz

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 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 99/100, Wine Spectator 98/100

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 99/100, Wine Spectator 98/100
Rebsorte(n): 49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
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.