



2016 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

Degustationsnotiz:

Purpur mit granatrottem Rand. Komplexes Brombeerbouquet mit Veilchen, erkaltetem Früchtetee und After-Eight-Touch. Was für ein royaler Wein! Erst diese Souplesse und cremige Textur am kräftigen Gaumen, dann explodiert er förmlich und zeigt Cassis, dominikanischen Tabak, Pflaumenhaut und Brombeermark. Er endet schliesslich in einem ewig langen, facettenreichen Finale, was seine grosse Sonderklasse unterstreicht. Der beste Wein aus Pessac-Léognan – mit klarer Tendenz zur Bestnote!

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, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 100/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2026–2060

Artikelnummer: 0461616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb
Dunnock 98+/100, James Suckling 100/100
Trinkreife: 2026–2060
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.