



2016 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"The 2016 has that extra edge" Neal Martin

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur. Was für eine feminine Delikatesse! Duftige Heidelbeere und Nougatschokonoten, dahinter Schattenmorellen, Lakritze und dunkles Edelholz. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin, im Nachhall Mokka und Baumnuss, endet im langen Finale mit feiner Adstringenz. Hier braucht es Geduld – kann noch zulegen!

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):

Parker 98+/100, Antonio Galloni 94-97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 99/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2028–2055

Artikelnummer:

0480016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98+/100, Antonio Galloni 94-97/100,
Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James
Suckling 97/100, Neal Martin 99/100
Trinkreife: 2028–2055
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.